elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

RODOLFO FOGWILL
LA PASTA DE MORRÓN SEGÚN EL VIEJO PUNK

MARTÍN REBAUDINO
EL PICOR ESTIMULANTE DE LOS PIMIENTOS

SABORES MÚLTIPLES
UN MENÚ DETALLISTA POR MARIANA SEBESS

AGO 2009
54

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 12.50
REC. INT. $ 0.30 CHILE $2.400
REC. $300 REG. I, II, XI, XII

PATRICIO TAPIA
VA ENVINADO POR EL MUNDO

EDICIÓN ESPECIAL
DEL PEPERONCINO AL PUTAPARIÓ

30 recetas coleccionables

Ajíes

el fuego sagrado

elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

RODOLFO FOGWILL
LA PASTA DE MORRÓN SEGÚN EL VIEJO PUNK

MARTÍN REBAUDINO
EL PICOR ESTIMULANTE DE LOS PIMIENTOS

SABORES MÚLTIPLES
UN MENÚ DETALLISTA POR MARIANA SEBESS

AGO 2009
54

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 12.50
REC. INT. $ 0.30 CHILE $2.400
REC. $300 REG. I, II, XI, XII

PATRICIO TAPIA
VA ENVINADO POR EL MUNDO

EDICIÓN ESPECIAL
DEL PEPERONCINO AL PUTAPARIÓ

30 recetas coleccionables

Ajíes

el fuego sagrado

DESCUBRI EL MUNDO

SANTA JULIA

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

PUBLICITARIA

elgourmet.com

#54

CONTENIDOS

24 **el viejo punk**
Rodolfo Fogwill no habla, escribe en voz alta. Las pasiones culinarias del polémico escritor en una entrevista picante.

46 **producto del mes**
Martín Rebaudino y un despliegue inédito con pimientos de muy distinto color y pungencia. Perlas del chef de Oviedo.

58 **especial pimientos**
por qué hacen bien, dónde los preparan y cómo encontrarlos. Además, una historia sentimental de los ajíes junto a las recetas de Donato, Trocca, Juliana, Sumito y Ohno.

70 **sabores múltiples**
la chef Mariana Sebess preparó un menú simple y rápido, aunque detallista, sólo para exigentes.

87 **dulce generación**
convocamos a los nuevos cocineros del canal para que nos sorprendan con sus delicias. Recetas impecables.

SECCIONES

5 EDITORIAL
6 NOVEDADES
14 LATIGAZO, POR ELISABETH CHECA
16 REVIEW: OBSOLETO, MORENO, ITALPAST
30 MAURO TRINAROLLI PELA UVAS
32 IWAO KOMIYAMA, PREMIADO
34 GUÍA DE VINOS
36 PATRICIO TAPIA
40 FERNETS
42 LA VACUNA COMESTIBLE
62 RECETAS COLECCIONABLES
66 CARTAGENA
88 BACKSTAGE: BRUNO Y OLIVIER
96 ADELANTOS *ELGOURMET.COM*
97 PROGRAMACIÓN
98 CHIMI

Foto de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía. Producción de Rodrigo González Garillo.

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waciarz

Editor General | Facundo Di Genova
Director de Arte | Sebastián Delucchi
Diseño | Alejandro López Mella
Edición Regional | Alejandro Gorenstein
Retoque Fotográfico | Mariana Oliva Gerli
Jefe de Publicidad | Pablo Barone
Ejecutivo de Cuentas | Sebastián Rolando
Coordinación Comercial | Florencia Guerrero
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci
Coordinación Editorial | Valeria Mollo

Colaboradores
Redacción | Elisabeth Checa, Alejo Luna, Diego Oscar Ramos, Fernanda Soulé, Marina Llambi Campbell, Bernabela Sugasti, Tony Sumerio y Verónica Ocvirk
Fotógrafos | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno
Ilustradores | Alma Larroca, Lucila Domínguez, Majo Cerezo, Damián Zain
Productores | Marcela Sorondo, Rodrigo González Garillo
Cocineros | Mariana Sebess, Martín Rebaudino
Corrección | Nicolás Bal

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de Contenidos | Lucía Suárez
Productora General elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en Interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Editorial Arantí. Últimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

Revista elgourmet.com México
Redacción | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC

suscripciones@revista-elgourmet.com

Nuestro staff se comunica con movistar

capsicum putaparienses

por Facundo Di Genova

Es un ritual de iniciación. Muy común en las culturas del mundo. Un ritual que siempre queda en manos de los niños sea en India, Perú, Italia o Argentina, implementado por el círculo de amigos más íntimo. Se ve en *Quién quiere ser millonario*: un niño duerme, sus compañeros toman unos cuantos ajíes picantes y los colocan en el pitín del desprevenido mientras sueña con los angelitos. Mamma mia. Qué calor. Todavía me acuerdo cuando me dijeron así como al pasar: ¿Querés saber por qué se llama ají de la mala palabra? Y enseguida plum, te mandan un dedo en la boca con una guindita explosiva. Qué lo parió. Es el primer encuentro con el fuego sagrado. Es extraño. Investigadores del mundo todavía se preguntan por qué si el ají desarrolló una sustancia picante como la capscianina para protegerse de los predadores, el ser humano sigue siendo el único mamífero sobre la Tierra que los emplea en su dieta, asimilando el fuego no ya como veneno sino como potente aditivo. Lo dice Gary P. Nabhan en su bello libro *Por qué a algunos les gusta el picante* (FCE, 2006): "La adopción de los ajíes como alimento en las culturas precolombinas y su rápida asimilación por otras culturas del mundo continúa siendo un verdadero enigma". Será que como antimicrobianos conservan bien los alimentos. Será que estimulan los bajos instintos. Habrá que probar.

¿Sabés por qué se llama ají de la mala palabra? Y enseguida plum, te mandan un dedo en la boca con una guindita explosiva. A la pucha. Es el primer encuentro con el fuego sagrado.

Clasificados dentro del género *Capsicum*, muchísimas variedades de ajíes hay, como el *C. annuum* (morrón), *C. chinense* (habanero), *C. frutenses* (tabasco), *C. pubescens* (rocoto) y *C. baccatum* (de vinagre) y así siguen las hermandades de cada uno de estos frutos domesticados desde hace algunos miles de años, pertenecientes a un origen común. Porque el ají es americano.

Más precisamente, andino. Fueron los pájaros los que llevaron sus semillas hacia el Norte. Mal que les pese a los mexicanos. Pero, lejos de todo chauvinismo, hay que decir que los argentinos tenemos dos potentes y salvajes armas químicas de destrucción masiva que bien podrían ser los padres de todos los pimientos. Se trata del *C. chacoense* o ají del monte, una pequeña aceitunita roja que pica como el infierno mismo, y del *C. microcarpum*, más conocido como el guaraní ají cumbarí, nombre de guerra putaparió, que crece salvaje a la sombra de los árboles en las serranías y cuyo máximo poder de fuego no podría igualar ningún ají rocoto ni habanero. Ojo, no es metáfora eso de arma química. Pregunte sino de qué están hechos los aerosoles paralizantes que utilizan las policías del mundo y los ciudadanos paranoicos y la respuesta no lo sorprenderá: oleorresina de capscianina. Lo que se dice un verdadero putaparió en aerosol.

Foto de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía. Producción de Rodrigo González Garillo.

+ | al fin Vinartes

La feria de tendencias artísticas urbanas y vinos de lujo, Vinartes 4, convocó a la escuela del diseñador Mariano Toledo para hacer ropas inspiradas en diferentes uvas y estilos de vinos. Arte y vino, ¿qué más? Del 27 al 29 de agosto en Dorrego 3307, Ciudad de Buenos Aires.

+ | moras y grosellas

Yogur Ser lanzó su línea de sabores de invierno: colchón de moras y grosellas, crunch, botellita de banana y postre tiramisú. Para recibir a la primavera en forma.

VINO SUB30 | rumbo a Cafayate

El concurso de vinos cuyo jurado está integrado por sommeliers, enólogos y periodistas menores de 30 años anunció que hasta el 14 de agosto hay tiempo para que las bodegas envíen sus muestras previa inscripción en vinosub30.com. La jornadas de cata se desarrollarán del 26 al 28 de agosto en el Patios de Cafayate Hotel, Salta.

LIBROS | Narda y Torres, al podio

La cocinera de *elgourmet.com* y cofundadora de esta revista, Narda Lepes, y el barbado fotógrafo amigo de la casa, Eduardo Torres, obtuvieron el premio al mejor libro de cocina de tevé Celebrity Chef del mundo por el título *Comer y pasarla bien* (Planeta) otorgado por la Gourmand Cookbook Premios 2009. Otros galardonados fueron Quino (*La aventura de comer*, De la Flor), Roberto Goni y Ariel Gutraich (*Caramelo*, Utilísima) y Vilma Lopresti con fotos de Osvaldo Salandria (*Panadería y repostería con chía*, Cuatro Vientos).

lectores@revista-elgourmet.com

+ | perdiz helada

Viña Las Perdices arremete con su Semana del Ice Wine, del 10 al 17 de agosto, durante la que se invitará con una copa degustación de su Ice Malbec, vinificado con uvas mendocinas congeladas, a los clientes que en los restaurantes adheridos hayan acompañado su comida con alguno de los varietales de la bodega.

puntajes

las dificultades de las recetas son:

G	fácil
G G	anímese
G G G	algo complicada
G G G G	difícil
G G G G G	si le sale, sáquele una foto y enviela.

+ | taller de vinos

Norton invita a participar de los Talleres de Alta Gama en los que durante agosto se degustarán 6 ejemplares de reconocidas bodegas con el objetivo de aprender de vinos mediante la experimentación coordinada por destacados sommeliers. Grupos de 15 personas. Precio: $ 180. Reservas Espacio Norton: 52526693 o espacio@norton.com.ar

+ | art series en Otro Mundo

Los artistas Dani Dan, Max Gómez Canle y Hernán Salamanco estamparon sus obras en las etiquetas de las cervezas Otro Mundo. ¡Sicodélicas! Ideal coleccionistas.

+ | Jägermeister para cazadores

Citado en el filme *Death Proof* de Quentin Tarantino, el elixir alemán eminentemente rockero cuya fórmula secreta contiene unas 56 hierbas y especias es dulce y amargo en partes iguales. El bitter, nacido en 1934 en la ciudad de Wolfenbüttel, está bárbaro para beberlo en cóctel, o puro y bien frío —botella congelada— en shots. Una delicia.

NUEVO | Old Smuggler

Certificado por la Scoth Whisky Association, lo que no es poco, el viejo whisky argentino Old Smuggler renovó su imagen con nueva etiqueta y botella, acorde con los valores del ardiente y meloso espíritu elaborado con maltas escocesas y granos pampeanos. La vieja guardia lo banca.

La edición de primavera de *elgourmet.com* trabajará sobre un tema apasionante: hongos, el reino fungi. Agradecemos a nuestros colegas de *Maipué*, la revista de plantas y jardines cuya redacción funciona en Cipolletti (Río Negro) por brindarnos asesoramiento. maipue.org.ar // revista@maipue.org.ar

Para casa • Para el postre • Como souvenir • Como regalo • Como complemento en catering
brownie Manía
Más de 30 variedades para su elección.
Tel: 4240-1991 - 15 5014 9099
www.browniemania.com.ar • info@browniemania.com.ar

Cuchisushi: producido con acero inoxidable (N678) y mango de quebracho colorado, Matías de Loof presentó su cuchillo filosamente trabajado para cortar lonjas con precisión exacta ($ 450). Largo útil de hoja 25 cm. Filo para zurdos a pedido. matiasdeloof.com.ar

Bonarda | Sur de los Andes

Qué rica es la Bonarda, uva italiana que en Argentina entrega muy buenos vinos, frescos y frutados, aunque a veces se complica con los reservados en roble. No es el caso del Sur de los Andes Bonarda Reserva 2006, vinificado con levaduras indígenas por el enólogo Pablo Durigutti. Está muy bueno.

Jim Beam | racing whiskey

El whisky de maíz estadounidense Jim Beam (1795), añejado por cuatro años en barricas de roble quemado en Kentucky, invita a ingresar el código del ticket de compra en jimbeamracing.com.ar para participar por un viaje a Miami y presenciar la final de la carrera Nascar Racing Championship. Incluye aéreos, traslados y visita al box oficial Jim Beam. Válido hasta el 29 de agosto.

+ | el tercero te lo regalan

Comprando dos unidades de cualquiera de los 15 chocolates Bonafide —del Nugatón al Mecano, con escalas— el tercero es sin cargo. Promo válida hasta el 15 de agosto en Bonafide Expresso y Tradicional de la Argentina, también por delivery: 0800-444-2662.

DISTINCIONES | jalea de vino

Almacén del Sur fue finalista de plata en los premios estadounidenses SOFI2009 por su jalea de Vino Malbec, elaborada con frutas propias cultivadas en Maipú, Mendoza.

+ treinta variedades de imbatibles brownies propone Browniemania. Regalos y eventos. 42401991 browniemania@com.ar

Vidal Buzzi | premia y castiga

Alguna vez inspirada en la guía francesa Michelin, se presentó la 15° edición de *Restaurantes de Buenos Aires* de Fernando Vidal Buzzi, la guía gastronómica local que califica la calidad de cocina, servicio y ambientación ininterrumpidamente desde 1994, esta vez con un apartado especial dedicado a bares, barras y bodegones. Ya está en librerías.

Si alguien sabe de un plato sopero con uno o dos ambientes más, acá le dejo mi teléfono.
Knorr
Nuevas y riquísimas sopas caseras Knorr con más fideos.
Cada comida es una oportunidad

+ | Arabia Saudita baila y cocina

De la mano de las artes plásticas, la danza y la música, la gastronomía saudita desembarca en Argentina con actividades abiertas y gratuitas en el Rosedal, la Av. de Mayo, la Facultad de Derecho y el teatro Coliseo Podestá de La Plata, del 7 al 11 de agosto.

bombonazo | Chivas Regal

Textura cremosa, estilo suave, sutil amargura. Así son los 9 bombones desarrollados por la Compañía de Chocolates en una magistral combinación de ganache de chocolate 62% de cacao Río Arriba Ecuador amalgamada con gotas del gran whisky escocés. La presentación de la cajita es impecable, más cuanto que viene acompañada por una botella de 500 cm3 de Chivas Regal. Precio sugerido: $ 130. 47764614.

Mariana Sebess acaba de publicar su libro *Manual de técnicas de cocina profesional* que integra la colección Master Chef del Instituto de Artes Culinarias Mausi Sebess. De la biblioteca a la cocina, y viceversa. 47914355

+ | cumplió Brioche Doree

La cadena de repostería y pastelería Brioche Doree perteneciente al Grupo Le Duff cumplió una década en el país. Sánguches, tortas y ensaladas se sumaron al festejo.

+ | dos salsas, Dos Anclas

Ha logrado acalorada bienvenida la línea de salsas de soja de Dos Anclas, que incluye las etiquetas ligth, premium y tradicional. Cien por ciento de origen vegetal, se consiguen en almacenes y minimercados chinos.

+ | CHOCOLATE LA VIOLETA

Para chocolateros exigentes o amas de casa desesperadas, La Violeta ofrece una amplia gama de chocolatería, desde refinadas delicias con leche hasta potentes Gran Cru y Denominación de Origen. Av. Rolón 402, San Isidro, Buenos Aires. laviolletacotillon.com.ar

Nieto Senetiner | ecobolsas

La bodega mendocina de Luján de Cuyo Nieto Senetiner entrega a quienes compren productos de la marca una bolsa con divisiones, resistente y reutilizable, elaborada por GeoBolsa, para transportar botellas. ¡Recool!

PAVA ELÉCTRICA PHILIPS HD 4686:
su selector digital de temperatura con corte automático permite que el agua alcance la temperatura justa para cualquier tipo de infusión. Mantiene la temperatura del agua por 30 minutos.

TOSTADORA DIGITAL PHILIPS HD 2686:
con su exclusiva función de recalentado, permite que las tostadas se mantengan crujientes aun después de que se hayan enfriado. Podrá calentar panes y medialunas sin tostarlas, gracias a su rejilla incorporada.

CAFETERA CON CONTROL DE AROMA PHILIPS HD 7690:
el café siempre tendrá el mismo sabor sin importar la cantidad de agua cargada en el tanque, ya que registra las proporciones de café y agua acordes a la intensidad de sabor seleccionado. El timer permite programarla para tener el café recién preparado en cualquier momento.

buen día, buenas tardes

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA
FOOD & STYLING: MARCELA SORONDO — PRODUCCIÓN DE RODRIGO GONZÁLEZ GARILLO

Pan de nueces y pasas

INGREDIENTES
2 tazas de harina
1/2 taza de azúcar
1 cda de polvo de hornear
1/4 cdta de sal
1 taza de leche
1/4 taza de aceite de maíz
3 huevos
1 cdta de esencia de vainilla
100 g de nueces picadas
80 g de pasas sin semilla picadas
1 molde de budín inglés # 4
enmantecado y enharinado

PROCEDIMIENTO
Mezcle en un recipiente la harina con el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Bata la leche con el aceite, los huevos y la esencia de vainilla. Haga un hueco en la harina y vuelque la mezcla de leche y huevos. Mezcle con una espátula hasta que quede cremoso. Mezcle las nueces y las pasas con 1 cda de harina y agregue a la masa. Vuelque en el molde y hornee a 180° C entre 25 y 30 minutos. Estará listo cuando al pinchar con un palito éste salga limpio. Retire del horno, desmolde y deje enfriar en una rejilla.

Para el té con pétalos de rosa
Coloque un manojo de pétalos de rosa en la tetera con 5 cdtas de té: una por cada taza y una para la tetera. Mezcle. Caliente agua a 80° C en la pava eléctrica Philips y viértala en la tetera. Ésta es la temperatura ideal para infusionar el té. Mezcle y deje perfumar con los pétalos, sirva con tostadas de pan de nuez y confitura de arándanos. Haga un almíbar bien espeso con 1 taza de agua y 1 de azúcar, agregue 100 g de arándanos frescos y siga cocinando hasta que se haga una mermelada suave. Deje enfriar y conserve en la heladera.

Para el café con sorpresa de dulce de leche
Coloque dulce de leche en una manga de repostería y trace líneas desde la base hasta el borde en los costados de tazas de vidrio (para que se vea más) o de porcelana. Prepare una jarra de café de intensidad media. La cafetera Philips permite obtener el café con el sabor justo, ya que le indicará cuánto café le será necesario agregar, de acuerdo con la cantidad de agua que se utilice y su preferencia de sabor. Vierta café caliente y termine con espuma de leche batida con batidor chiquito. Es mejor usar leche descremada ya que se obtiene mejor espuma.

latigazo de bolsillo

POR ELISABETH CHECA*
ILUSTRACIÓN DE ALMA LARROCA

Estoy en el espigón del restaurante la Rosa Náutica, en Miraflores, Lima, ante un Pacífico gris y violento, bajo un cielo también gris, como casi siempre. Recién llegada. Me acercan para las rabas fritas del aperitivo un platito con ají amarillo licuado. Se dispararon los recuerdos, el poder evocativo de los aromas y los sabores sobre lo que tanto se ha escrito. El ají amarillo en Perú tiene un perfume especial, una dulzura ardiente y vegetal. Envolvente, único. El color y el perfume transformaron ese mediodía neblinoso.

Frente a mi casa o en los puestos peruanos del Abasto de tanto en tanto consigo este ají color del sol, indispensable para tantos platos de la culinaria peruana. Lo huelo, nada. Voy a los resto gourmet peruanos, aparece el bol con el ají, apenas un vaho. Perfumes desmayados. Abro los frasquitos que traje de Lima, con rocoto o ají amarillo. ¡Ay!: conservas, menos que nada, sólo ardor sin emoción, ni aromática ni del alma.

En todo caso el agua no sólo es aburrida, insípida e incolora. No calma las picanteces, al contrario. Echa leña al fuego. Jamás debe beberse agua si uno se enchila.

Estas picanteces, ají, chile, pimiento, con todos sus sinónimos y diversidades tienen además de aromas y olores distintos, claras referencias como estimulantes del amor. En la cultura preincaica Moche, en la costa peruana, siempre simbolizaron la virilidad y la potencia. Como rito de iniciación se sometía a los adolescentes a pruebas incendiaras, con degustación de ají de diferente tipo, seguramente lo que ahora se llama rocoto, ají mariposa, ají amarillo, etcétera. Y Moctezuma antes de entrar a su harén tomaba chocolate, bien especiado con chiles, fundamentalmente fogoso. Para tener en cuenta a la hora de hazañas amorosas.

Esta cocina picante no se encuentra precisamente en los gélidos países del norte de Europa, más afecto a ahumados y mezclas dulces. La cocina muy especiada aparece en climas tropicales por varias razones: el ají, cualquier tipo de ají de sabor subido actúa como autorregulador de la temperatura. Simplemente uno comienza a transpirar, un buen recurso del cuerpo para atenuar la canícula. Como en general no son países ricos, la cocina picante tiene la virtud de atenuar hambrunas y mantener los alimentos en buen estado pese al intenso calor.

Hay ajíes y ajíes, no son todos puro ardor, ardan o no siempre tienen alguna particularidad, alguna diferenciación. Los putaparió del norte argentino, chiquitos y rojos tienen poco que ver con el pimiento del sur de Italia aunque tengan el mismo origen americano por supuesto; los que se utilizan en el Maghreb para la salsita del cous cous, la harira, pasta de ají que se disuelve en el caldo, tienen otro sabor. Los minimos, incendiarios probados en Malasia, fritos con pescados secos, crocantes, no se parecen a nada. Como no se parecen a nada algunos chiles mejicanos ahumados, secos o frescos, chipotles, chipin... incendiarios también, pero con sabores bien definidos.

En todos estos sitios hay un amplio espectro de sabores intensos, no sólo ardientes. Cada ají tiene su personalidad, su aroma y su uso específico. No somos masoquistas devoradores de fuego. Pero todos son complicados de armonizar con las bebidas. En todo caso el agua no sólo es aburrida, insípida e incolora y no calma las picanteces, al contrario. Echa leña al fuego. Jamás debe beberse agua si uno se enchila. Cerveza, algún varietal como Sauvignon Blanc o Viognier entre los blancos, Syrah entre los tintos.

Los porteños no comen picantes, sostienen que la pimienta, la noble pimienta hace mal al hígado. Sin embargo, ahora desmayan por ceviches y tiraditos y hasta se les animan a algunas preparaciones asiáticas fogaratosas. Por eso varios resto asiáticos o peruanos, con sensatez, anuncian con un signo el grado de pico de cada plato (Sudestada, por ejemplo). Otros domestican sus sabores para adaptarlo a estos paladares timoratos. Lástima, le sacan identidad. En todo caso, por las dudas, por si irrumpe el aburrimiento, la pesadez, la desazón, aconsejo llevar en la cartera o en el bolsillo algún ají, chile, o como quiera llamárselo, para añadir a un plato que clama por ese sabor latigazo para el cual está inventado. Estará listo, además, para cualquier hazaña amorosa.

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30 por la señal elgourmet.com

+ | Italpast nací en el Mediterráneo

POR SURI YAPUR —FOTOS DE GUSTAVO HOSES PARA ITALPAST LA RESERVA

Pedro Picciau llegó de Cerdeña cuando tenía cinco años. Al subir al barco, su familia dejó en la isla una tradición de virtuosos heladeros. Apenas llegaron a la Argentina, abrieron un almacén con despacho de bebidas. Más tarde, inauguraron una fábrica de pastas secas, Italpast, que siempre funcionó muy bien. Pero a los años de vacas gordas les llegaron también los otros. Hacia 1995, los mayoristas "colgaron" a Pedro con toda la producción, y los Picciau se fundieron. Pero los inmigrantes a los que las grandes guerras empujaron al exilio tienen una ventaja. Aprendieron a empezar de nuevo, una y otra vez. En vez de vender por chaucha y palito las máquinas, Pedro empezó a fabricar pastas frescas. Como no era suficiente entrada para mantener a su familia, cerró con nylon una parte del patio y empezó a preparar panchos y hamburguesas esperando que los alumnos del colegio de enfrente lo sacaran del mal momento. La historia termina bien, mas no como lo había planificado. Pedro nunca vendió una hamburguesa y aún tiene la panchera impecable, sin estrenar. Los estudiantes nunca pisaron el patio, pero los clientes que iban a comprar las pastas comenzaron a pedirle que se las sirva en las mesas. Y así, Italpast volvió a nacer. Cuando la fama del restaurante trascendió Campana empezaron a llegar clientes, incluso de la Ciudad de Buenos Aires. Un día vino Bernardo Neustadt. El periodista probó las pastas y se hizo fanático. Al tiempo, trajo a su amigo Raúl Fravega (sí, el señor de las heladeras), y también quedó encantado. "Pedro —le dijo—, dentro de tres años voy a abrir un complejo y quiero que vos estés ahí", y cumplió. Hoy Italpast tiene su primera sucursal, con vista al campo de golf y al lago. Pero, para pasar de la historia a la cocina, es recomendable probar los típicos antipasti. El Italiano ($ 32) viene con jamón crudo, morrones asados, aceitunas rellenas, berenjenas, tomates secos, queso gruyère y mortadela italiana con pistacho. El Reserva ($ 22) trae lo mejor de todas las entradas de la carta. Los dos son para compartir. Para empezar con las pastas, se puede ir por los rigatoni Aum Aum, con albóndigas, mozzarella de búfala, berenjenas y salsa de tomates ($ 30). Los Ravioloni pomodoro fresco, rellenos de ricota y espinaca, con salsa de tomates frescos ($ 26). Recomendado: Ravioli dei Carabinieri, de centolla y calabaza, con crema de leche, camarones y azafrán ($ 40). Además, la carta tiene opciones como la ensalada Principessa ($ 35) que viene con verdes, salmón, queso brie y oliva; el riso Primavera ($ 38), con hortalizas frescas; y el clásico Conejo a la cazadora ($ 35), que sale con papas al romero, aceitunas y alcaparras. Ya en el terreno de los dulces, el Tiramisú ($ 20) tiene el gusto de un postre casero. También el Semifreddo di torroncino ($ 20), un helado casero con turrón, crema chantilli y salsa de chocolate. Para aquéllos tentados que no logren elegir sólo uno, es posible pedir una degustación para dos personas por $ 35 y una para cuatro por $ 50. ●

DATA

De martes a domingos al mediodía. Jueves, viernes y sábados también por la noche. El promedio por persona es de $ 70.
Dellepiane 1050, Campana.
Reservas 03489-430433/425275. italpast.com.ar
La Reserva Cardales: Ruta 9, km 61,5. Reservas 03489-461444/466004. italpastlareserva.com.ar

ESTILO, DISEÑO Y PLACER

Muy cerca de Bariloche, a orillas del lago Nahuel Huapi, existe un lugar pensado y proyectado para descansar y disfrutar. Patagonia Vista Lodge & Spa. Lakehouses de 140m2, ideados en base a estilo, diseño y confort, servicio de mucama, masajes, pileta climatizada in-out, internet wi-fi en todo el hotel y por supuesto las imperdibles actividades que el lago y la montaña ofrecen tanto en invierno como en verano.

Patagonia Vista
LODGE & SPA

www.patagoniavista.com.ar

Reservas: +54 11 6385 3168

+ | Obsoleto, elogio del cachivache

por Bernabela Sugasti

Estilo: bistró.
Historia: Willy Paleo vivió dos años en Nueva York donde solía frecuentar Reggio Café, que lo inspiró a crear su propio restaurante, un lugar al que no cualquiera puede llegar si no es por el boca a boca. No se preocupó por estar en el circuito de los restaurantes de San Isidro, y ubicarse en el bajo, cerca del río, sobre una calle rodeada de casas. El lugar solía ser un astillero.
Chef: Julia Fernández es la tía de Willy. Aprendió a cocinar de la mano de su abuela francesa. Está al mando de los fuegos desde el día en el que Obsoleto abrió, en 2003. Fanática de la gastronomía, se preocupa por crear nuevos platos respetando los ingredientes que identifican al lugar: búfalo, trucha, jabalí, salmón y solomillo. La cocina se podría catalogar como gourmet-casera.
Ambientación: uno de los puntos fuertes de Obsoleto. Luego de tocar el timbre de una gran puerta, se ingresa a través de una escalera a una cabina de teléfono londinense que da paso al salón. Se encuentra plagado de objetos, cosas y cositas que captan la atención por un buen rato, todos adquiridos por Willy tanto en mercados de pulgas de Estados Unidos como de Buenos Aires. Inspirado en su abuelo y bisabuelo, ambos provenientes del mundo del automovilismo, uno puede encontrar desde bujías, fotos de corredores de los años 70, un surtidor de nafta, hasta las luces que iluminan cada mesa, que solían ser las luces del teatro Ópera. La vajilla es toda diferente: no hay platos, vasos ni cubiertos que sean iguales.

Platos: la carta cambia constantemente lo cual es ideal para los habitués del lugar. Ofrecen un menú por $ 77: entrada, plato principal, postre, agua o gaseosa.
Sugerencias: todos los platos salen $ 38,50. Muy recomendables los Raviolones caseros de jabalí y los de búfalo, así como el Palliar de búfalo, carne muy tierna que combinada con el risotto de remolachas hacen buena pareja. Exquisito también el Solomillo con puré de batatas y verduras salteadas. Ofrecen llamativas picadas que llevan el nombre de corredores de autos de antaño como la Fangio por $ 154 —comen 2 picán 4—, que viene con barquitos de salmón ahumado con queso crema, jabalí o ciervo ahumado, trucha en escabeche, dips de salmón y salamín de ciervo entre otras delicias. Entre los postres encontramos el Suspiro de mango con espuma de cachaça ($ 15), riquísimo.
Vinos y bebidas: incorporaron hace dos meses coctelería de la mano de John Chevallier, gran amante de las espirituosas que luego de ser un habitué de la casa pasó a formar parte de ella. Tragos clásicos bien logrados como Manhattan, Apple Martini y Old Fashion son algunas opciones. La carta de vinos cuenta con 12 etiquetas que van desde un Cavas del Pozo Cabernet 2005 ($ 50) hasta un Felipe Rutini Cabernet-Merlot 1994 ($ 1.100).
Claves: interesante La Gran Prix ($ 132) que incluye mini porciones de platos, picadas de ahumados y postres con una botella de vino y café.
Salvedades: cálido y reconfortante, es un lugar para sorprender y quedar bien.
Sector fumador: en el segundo piso se encuentran unos livings en los que se puede comer o tomar algo.
Precio promedio: $ 70 sin vino.
Capacidad: 35 cubiertos. Indispensable reservar viernes y sábados.
Data: España 1288, San Isidro. 47475652.
De miércoles a sábados desde las 21. obsoleto.com.ar

¿SOMOS TODOS IGUALES?

dashi
SUSHI & WOK
www.dashi.com.ar

restó
PALERMO
Fitz Roy 1613
4776-3500

delivery
BELGRANO
Aguilar 2395
4782-2666

delivery
ACASSUSO
Av. del Libertador 14830
4898-9080

restó y delivery
BARRANCAS DE BELGRANO
Arribeños 2308
4783-1070

restó y delivery
BOTÁNICO
Salguero 2643
4806-4900

restó y delivery
BARRIO NORTE
Montevideo 1059
5811-3353

+ | Cardón, aire gaucho

POR MARINA LLAMBI CAMPBELL

ESTILO: cocina tradicional, especialidad en carnes al asador.
CHEF: el diseño del menú está a cargo del chef Daniel Ibarra. Juan Gutiérrez se desempeña como Jefe de Parrilleros.
CAPACIDAD: 140 plazas interiores y 30 disponibles en el jardín en épocas de calor.
HISTORIA: con premisas en las raíces de la cultura rioplatense, Cardón ofrece especialidades a la parrilla y asador a leña. El emprendimiento es liderado por Lolo Ferreyra, empresario del rubro que desde 1984 estuvo al frente de Rodizio.
AMBIENTACIÓN: el ambiente es tradicional y celebra el folclore argentino. Techos altísimos, paredes de ladrillo a la vista, grandes ventanales que dan a un jardín exterior, enormes cacharros de cobre, cuadros con motivos gauchescos y lámparas con pantallas de cuero dan cuerpo a este espacio. En el salón central se despliegan las mesas de madera bien de campo, también hay un living con chimenea, área de bar y una cava lindísima de madera rústica.
PLATOS: dentro del menú ($ 52 vísperas de feriado, viernes noche, sábado y domingo al mediodía, y $ 48 demás días) ofrecen un aperitivo y una entrada que puede ser la Mesa mediterránea: ensaladas simples, plato principal con guarnición y postre. Los principales: Ojo de bife, pollo de campo o vacío de ternera. La guarnición puede ser papas fritas, papas rústicas o puré mixto. Si prefiere algún plato de la cocina se puede elegir entre ravioles con salsa de tomate fresco y albahaca o milanesa de ternera con fritas. Para el postre, helado, flan casero con dulce de leche o arroz con leche. Fuera del menú y para ir picando recomendadísima la Provoleta con tomate y rúcula ($ 26). Otras opciones son las Mollejas crocantes ($ 28) o los Tostones de lonjas de lomo braseado, Cebollas acarameladas con queso brie fundido ($ 24), o una picada para compartir con quesos, fiambres, verduras al escabeche, aceitunas con pan casero ($ 70). Principales: Pollo de campo deshuesado al limón ($ 26), Asado de tira de 500 g ($ 32), Lomo 300 g ($ 38) o bife de chorizo de 400 g ($ 34). Ricas guarniciones, papa hecha al plomo con queso crema y cebolla con pancitos crocantes ($ 16), parrillada de verduras ($ 15).
VINOS Y BEBIDAS: cava propia. Propuesta de vinos mendocinos, patagónicos y salteños. Selección de 60 etiquetas.
SERVICIO: el restaurante está bien atendido por mozos uniformados con detalles gauchescos, lo que da un aire muy simpático. Buen espacio entre mesas.
PARA NO PERDERSE: el flan con dulce de leche, casero como el de la abuela.
TIPS: delicioso el aperitivo con el que reciben (a base de jugo de pomelo) y el pan de campo caliente con salsa de tomate, aceite de oliva y queso parmesano para acompañar. Las porciones son muy abundantes.
PRECIO PROMEDIO: menú ejecutivo $ 33. Cubierto promedio $60.
SECTOR FUMADOR: espacio para fumadores en un sector tipo jardín de invierno.
DATA: Dardo Rocha 2738, Martínez. Abierto de lunes a domingos. Mediodía de 12 a 16. Cena de 20 a 1. Noche de domingo cerrado en temporada invierno.
RESERVAS: 47170401

ESTABLECIMIENTO
GENERAL
DE CAFÉ

CAFÉ
DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE
PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar info@estcafe.com.ar
0810-888-2233 (CAFE

Download
CdSS0t1_by_rebojuan.part35.rar (95

+ | Moreno, puro teatro

por Facundo Di Genova — fotos de Rodrigo Cabrera y Fernando Pena

Estilo: tecnología de las sensaciones.
Chef: Dante Liporace (31). Segunda promoción del Colegio de Cocineros Gato Dumas, trabajó en Le bibio, Montoya, 365 y Absoluto. Durante su estadía en Europa cocinó en Maskana (una estrella Michelin), Tragabuches (una estrella) y Akelarre del País Vasco (tres estrellas). Obtuvo un posgrado en elBulli de Ferran Adrià, restaurante al que volverá en diciembre para experimentar el final de temporada. Integran la brigada Ezequiel Paz (cocinero jefe), Laura Muñoz (chef pastelera) y Emiliano Grondona (jefe de partidas).
Ambientación: modernista, muy a tono con la propuesta.
Ideología: conservadores abstenerse. Como toda cocina molecular, tecnoemocional o de vanguardia, el acento está puesto en la contradeclaración a las texturas establecidas, a las preparaciones tradicionales y a la crítica gastronómica, pateando las puertas de lo previsible y emulando la ya histórica replica de Adrià y su plato de humo como ironía a un comentario de un crítico francés que había dicho que elBulli sólo vendía, precisamente, "humo".
Platos: a modo de aperitivo, Oreo de aceituna con queso crema, sabe a frutigram reciclada con queso crema; Yogur de ostras y almendras con esfera de Viagner, recuerda un yumi de vino blanco; Bonito con salsa teriyaki y algodón de azúcar, rico pescado, remite al Italpark, pero sumergido en el océano; Gelatina de agua manzana con punto de chocolate, deja limpio el paladar para la entrada triunfal del caldo de liebre, riquísimo. Más: deconstrucción de tortilla de papas, cuatro horas de cocción, huele y sabe a una verdadera tortilla de papa, aunque la textura ultrababé impresiona mal, falta el crocante, que no cumple la papita pai. Tartar de atún rojo con pulpo suflado, miso y sorbete de eucalipto, el atún sabe a chutney de mar, la salsa miso recuerda al damasco, la papafrita de pulpo gana premio. Iglú de queso cabra, nueces, apio y sopa de agua manzana, excelente presentación, sabor que emula a ensalada Waldorf, al romper la esfera se revela una crema cortada que da pena. Hay otros, muchísimos otro platos para escandalizar los sentidos. Nosotros aquí nos quedamos con el Cochinillo cocido a 72°, diente de león con salsa de carne y risotto de frutos rojos: la textura de la carne desata pasiones, la cascarita caramelizada del chancho es el crujiente que faltaba, el risotto está bárbaro. De postre probamos una fuerza reparadora llamada Némesis de helado de eucalipto y chocolate, claramente un brownie de chocotorta, impresiona que algo tan simple entre tanta tecnología pueda emocionar el gusto.
Bebidas: la sommelier Paz Nasta y el barman Juan Pablo Acosta están listos para encontrar el vino justo y el trago preciso.
Salvedades: para un comensal típicamente clásico, ir a comer a Moreno sería como invitar a un matrimonio del Opus Dei a un boliche swinger, o algo así.
Capacidad: 70 comensales.
Data: Moreno 372, Ciudad de Buenos Aires. Todos los días de 12 a 15.30 y de 20 a 00.30. Reservas al 52912830/8890/5593.

Lo mejor del mercado óptico en un único lugar.

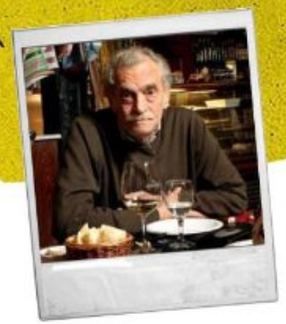
Nos acompañaron en la presentación de Optiferia-ExpoOptica: 1. Teresa Calandra / 2. Sebastián y Eugenio Weinbaum / 3. Ricky Sarkany y Karina Rabollini / 4. Adriana Costantini / 5. Silvina Luna / 6. Nacho Goano / 7. Catalina Rautenberg / 8. Alejandra Martínez / 9. Geraldine Neumann y Jorge Otamendi / 10. Andrea Frigerio / 11. Emme / 12. Luisana y Darío Lopilato.

Exclusivo para profesionales ópticos

6ta. EDICIÓN
14, 15 Y 16 DE AGOSTO 2009
CENTRO COSTA SALGUERO
BUENOS AIRES, ARGENTINA
www.optiferia.com

OPTIFERIA EXPOOPTICA 2009

Fogwill el viejo punk



Alguna vez autor de los horóscopos del chicle Bazooka, se considera un escritor mediocre, aunque es difícil creerle. Una cena íntima con el mejor polemista del mundo.

por Verónica Ocvirk — fotos de Javier Picerno

Está loco Fogwill, se le nota en su manera de ser, de narrar, de hablar, de vivir y también de comer, actividad en la que reporta una serie de costumbres calificables a veces de raras, como desayunar asado frío con granola, o maniáticas, como comprarse 75 paquetes de unos fideos de morrón que no puede dejar de consumir ni un sólo día.

Lo que sigue, entonces, es una charla sobre éstos y otros rituales en el marco del bonito y muy recomendable Oro & Cándido de Palermo.

VO: ¿En qué andás?

F: Trabajo, trabajo en muchas novelas y muchos cuentos, aunque ninguno me sale. Perdí la facultad de escribir cuentos, la perdí.

VO: ¿Se puede perder esa facultad?

F: Puede ser que la novela se vaya morfando la bronca que uno carga en los cuentos, la vas descargando en la novela y cuando llegás al cuento parece un "tema la vaca".

VO: ¿Dónde está el placer de escribir?

F: Es como pasa con los cazadores. Yo nunca cacé, pero el placer está en atrapar la cosa que está en estado naciente. Es difícil de explicar.

VO: ¿Te imponés una disciplina?

F: Yo no tengo disciplina, tengo rituales. Hace años que voy todas las mañanas al gimnasio y a nadar. Y cuando vuelvo me instalo en mi escritorio, leo los diarios, me busco en Google.

VO: ¿Todos los días?

F: Sí, lo tengo cargado en la búsqueda avanzada, "Fogwill" en las últimas 24 horas.

VO: ¿Y qué encontrás?

F: De cincuenta menciones veinte son de blogs boludos de Argentina, cuatro son de blogs boludos de España y el resto son todos los demás Fogwill del mundo que descollan en alguna boludez. Después de eso me quedará una hora y media, así que agarro lo último que estuve escribiendo y si me da ganas, sigo arriba de eso. Pero generalmente no me da ganas, lo único que quiero es quemar todo. Cierto, y los días que los chicos se quedan conmigo les preparo el desayuno.

VO: ¿Cuántos hijos tenés?

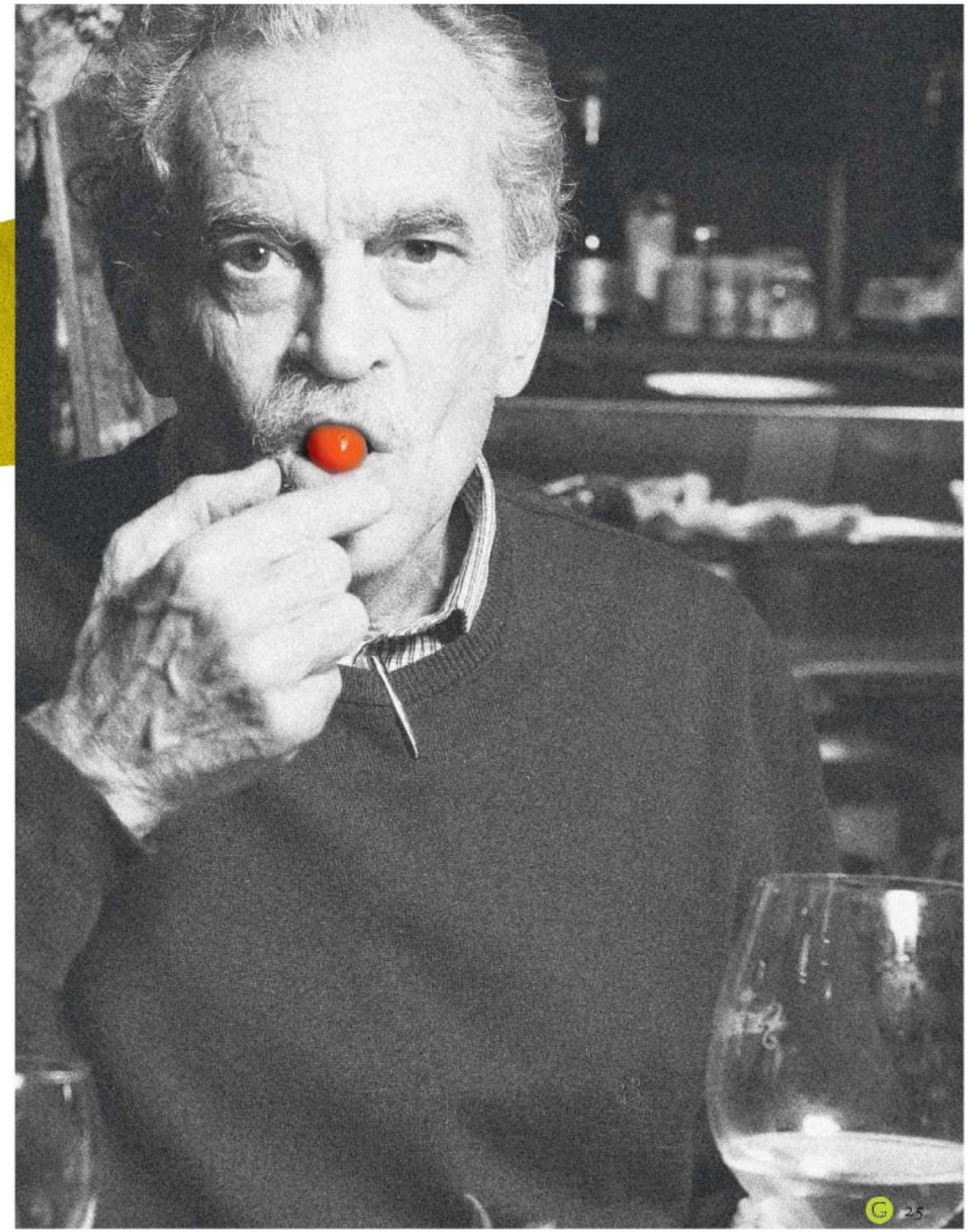
F: Cinco, pero chiquitos dos. Bah, chiquitos: trece y once. Es muy exigente el desayuno de ellos, me pongo a calar pomelos, hasta tengo un cuchillo especial. Mi desayuno es algún fiambre que sobre, o asado de antes de ayer. Eso y una fuentecita de granola.

VO: Pero te imponés un tiempo para escribir. Entonces si hay una disciplina que podría ser útil.

F: No, no sirve para nada. Eso mata la voz interior. Hay que dejar que aparezca la voz interior. Por eso el ideal es tener una jornada de doce horas sin interrupciones para que no te deje de sonar la voz que te dicta el texto. Hay técnicas.

VO: ¿Sí? ¿Cuáles?

F: Caminar, por ejemplo. Yo antes me iba a caminar y llegaba a escribir con el ritmo de la caminata. Otro método es la meditación, o el yoga, lo que te limpie la boludez del mundo. "¿Se murió tu mamá? Bueno, no importa, más tarde vas al velorio, ahora escribí".



ENTRADA

Lomitos de dorado a la lima con chips de mandioca y ensalada de brotes.

VO: Y si en esa hora y media no sale nada, ¿qué te mueve?

F: La miseria. Cuando te quedás con cero guita te ponés y escribís.

VO: ¿Qué te gusta comer?

F: Soy aburrido para comer, un 80 por ciento de mis calorías viene de cuatro cosas.

VO: ¿Cuáles?

F: Todos los días como unos fideos de la misma marca, los Creizy. Son fideos de gluten de morrón. Ahora no los consigo por ningún lado, así que los compro en la fábrica de Villa Martelli. Cada vez que voy me llevo 75 paquetes.

VO: Pero, ¿todos los días comés esos fideos?

F: Sí, siempre con lo mismo. Hago primero un filetto denso, después lo quemo con azúcar y al final le agrego unos tomates cherry para que queden levemente chamuscados. Con lo que estoy como en una tragedia es con las ensaladas.

VO: ¿Por qué?

F: Porque desapareció del mercado mi aceto.

VO: Parece que estás con problemas para conseguir productos.

F: Sí, tendría que escribir una carta a *La Nación*. El Mutti usaba, es un aceto italiano de pomodoro, tan bueno que te salva los tomates de mierda que hay ahora en Buenos Aires, o la lechuga chota. Y otra cosa que como es mucho chocolate: seis veces más que el suizo promedio.

VO: ¿Cuánto es eso?

F: 200 gramos diarios, siempre del mismo, el Águila Costa de Marfil. Muy buen chocolate. Solamente tiene un tema de manufactura, porque si hay burbujeo mientras se hace el chocolate después eso se percibe en la boca como una especie de cosquilleo. El chocolate Lindt, por ejemplo, se ve en el microscopio y es como el mar Caribe un día sin viento, todo liso. Pero en otras marcas ves la luna.

VO: ¿Cómo sabés tanto de chocolate?

F: Porque trabajé veinte años en la industria de golosinas.

VO: Vos fumabas, ¿no?

F: Yo fumo, no puedo parar.

VO: ¿Cuántos por día?

F: Seis, o siete, pero equivale a sesenta. Soy como esos alcohólicos terminales que huelen un corcho y se maman. No es tonta la planta del tabaco, opera muy bien ciertos recursos químicos del cerebro.

VO: Sigamos con tus hábitos. Fideos, ensaladas, chocolates, ¿qué más?

F: La granola que yo mismo me preparo, la fui sacando por ensayo y error. Una vez me tomé el trabajo de desparramar la granola que te venden en una fuente y separar sus componentes con una tarjeta de crédito. Lo que me indigna es el precio absurdo que tiene, porque el grueso de la granola es avena, que es la cosa más barata que hay.

VO: ¿Qué lugar del mundo te gusta para ir a comer?

F: Nunca aprendí a comer fuera de la Argentina. Los editores españoles, cuando quieren que les firmes el contrato al precio que ellos fijan, te llevan a comer a los mejores lugares de Barcelona o Madrid, y la verdad que yo no los distingo. La comida es buena, pero no tiene el nivel del que para mí

—¿Qué te gusta comer?
—Soy aburrido para comer, un 80 por ciento de mis calorías viene de cuatro cosas.

PIRE-HUE LODGE
PATAGONIA

Casa Blue en Cerro Catedral
Viví una nueva sensación cada día.
Visitá Casa Blue, un punto de encuentro.

Ingresá en www.bluefm.com.ar y descubrí
los beneficios de Casa Blue fm 100.7

Casa Blue Pire Hue Lodge - Cerro Catedral - www.pire-hue.com.ar
Casa Blue Altue - Mar de las Pampas - www.altue.com.ar
Casa Blue Buzios - La Pedrera- www.lapedrerabuzios.com.br

casa
blue
100.7 fm

en Buenos Aires está entre los mejores: Oviedo. Además a Oviedo podés ir a comer sin que nadie ande mirando quién sos. A mí me gusta comer árabe por ejemplo, pero el caos que hay en Sarkis es imposible. Entonces me voy a Cheff Iusef, que tiene la misma cocina un 40 por ciento más barata y no hay pelotudos de cine. ¿Sabés que mi nene de 13 tiene un gusto excepcional para la comida? A los once ya quería ser sushi man.

VO: ¿Tan chiquito?

F: Cuando fuimos a La Huella, en José Ignacio, se quedaba horas mirando a la sushi woman, que se lama Coco Weissmann. Se hizo amigo, y le enseñaron algunas cosas. Curioso que la que haga un sushi tan bueno sea mujer, cosa que en Japón está prohibida.

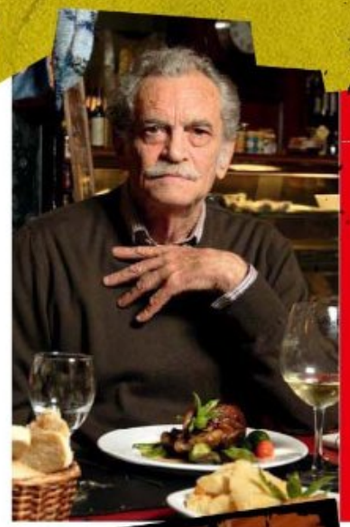
VO: ¿Por qué?

F: Yo no lo sabía, pero parece que la mujer tiene la mano mucho más caliente que el hombre. Y la mano caliente descompondría el pescado.

VO: En síntesis: tenés un menú básico simple, pero con productos de primera calidad.

F: Digámoslo en música: uno puede reconocer la capacidad sinfónica de Mahler, pero yo prefiero a Bach en clave, o a Beethoven en cuarteto. Una sinfonía ya me rompe las pelotas: siempre hay algún hijo de puta que desafina.

VO: Se ha leído hasta el cansancio que escribiste *Los Pichiciegos* con doce gramos de cocaína en dos días y medio. ¿Sirven para escribir las drogas?



F: No para escribir, para leerse. ¿Conocés el cuento del jefe de ventas?

VO: No.

F: Era el mejor jefe de ventas de la compañía. Entonces el gerente le dice "mire Martínez, me voy a hacer cargo de nuestra sucursal en Francia, así que mi puesto queda vacante. Hemos acordado con el directorio que si usted deja de tomar cocaína, la gerencia comercial es suya". Y el tipo le contesta: "¿Y a mí eso qué mierda me importa, si yo cuando tomo dos gramos de cocaína me siento presidente del directorio?". Es así. La droga sólo sirve para leerse, para gustarse.

VO: ¿No hay un desbloqueo?

F: Lo que pasa es que te desconecta de la voz de tu control, y entonces queda mucho más liberada la otra, pero a la vez está completamente adulterada. Para escribir hay drogas mejores que la cocaína.

VO: ¿Por ejemplo?

F: La morfina.

PERFIL

Rodolfo Enrique Fogwill, más conocido como Fogwill, nació en Buenos Aires en 1941. Es sociólogo, escritor y ensayista. Con su cuento *Muchacha punk* recibió el reconocimiento de la crítica literaria en 1980. Desde entonces abandonó su actividad como investigador de mercados y creativo publicitario y comenzó una carrera como escritor. Entre sus obras más conocidas están *Urbana*, *En otro orden de cosas*, *Los pichiciegos* y *Vivir afuera*. Actualmente trabaja como asesor de empresas y colabora con varios medios nacionales e internacionales.

PLATO PRINCIPAL

Codorniz rellena con alcauciles acompañada de vegetales de estación y salsa de miel.

VO: ¿Por?

F: Porque la morfina no te cambia las percepciones salvo en una cosa: anula la percepción del dolor. Por eso no hay que probarla nunca. La primera vez que la tomás desaparece todo el dolor, y entonces aprendés algo espantoso. ¿Viste por ejemplo tu camisa, que tiene una manga con un botón? Bueno, te vas a enterar de que ese botón te estaba doliendo toda la vida, y de eso te das cuenta justamente porque el dolor desaparece. Muchos escritores eran morfinómanos: Horacio Quiroga, Poe, Cocteau, muchos.

VO: ¿Y la marihuana?

F: Yo dejé de fumar en el '71, la verdad ni me acuerdo. Además la marihuana me da ganas de tomar vino, porque le distinguís capas de sabor.

VO: ¿Capas?

F: Lo descubrí con el kétchup en una fumada. La dueña de casa, muy hacendosa, trajo una fuente de kétchup y yo agarré una cucharada y empecé: mmm, tomate, mmm, ají... mmm azúcar, hasta que me tomé toda la fuente.

VO: ¿Te comiste toda una fuente de kétchup?

F: Como si fuera una sopa rusa, como el borsch.

Rodolfo E. Fogwill

Resultado:
Falta un golpe de horno.
Adicto a los fideos de ají, extraña su aceto preferido. Capas de percibir sutiles asperezas en un chocolate, le gusta comer en buenos restaurantes, aunque cocina un muy limitado menú.

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias
- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Juan Carlos Pallarols
Resultado: paladar negro

Andrea Pietra
Resultado: gourmand

Mirta Busnelli
Resultado: amateur con posibilidades

Soledad Villamil
Resultado: amateur con posibilidades

Bobby Flores
Resultado: amateur con posibilidades

Daniel Grinbank
Resultado: gourmand

VO: Y tu forma actual de comer, ¿viene de hace mucho?

F: Antes comía cualquier cosa. Hasta que en una época me quedé sin nada. Así que me instalé en la pieza de servicio de lo de un amigo que tenía una novia rica que me terminó invitando a vivir con ella. Era saibábica, y me enseñó a cocinar su arroz, sus lentejas, sus salsitas de cebolla. Fui vegetariano hasta el invierno siguiente, más de un año. Era una luz en esa época, corría como una gacela, estaba feliz. Pero cuando empezó el invierno me moría de frío, había bajado como 20 kilos, no había abrigo posible. Lo cuento en *Vivir afuera*. Hasta que un día me tomé un café con leche con submarino...

VO: Y te volvió el alma al cuerpo.

F: Y al día siguiente empecé a comer carne. Qué mal me hacía al principio. El primer medio bife me mató.

VO: ¿Qué escritores argentinos te parecen interesantes?

> Fui vegetariano. Era una luz, corría como una gacela, estaba feliz. Pero cuando empezó el **invierno me moría de frío, había bajado como** veinte kilos, no había abrigo posible.

F: Bueno, se murió Rafael Pinedo. Pero este año salieron dos libros interesantísimos: *Bajo este sol tremendo*, de Carlos Busqued, y *En la pausa*, de este pibe Diego Meret. También me interesa mucho Pablo Ramos, me parece que es de lo mejor que hay. Es muy salvaje, pero está bien. Tampoco lo quiero para ganar el Nobel, lo quiero para leerlo.

VO: Tu primera novela, ¿cómo te surgió?

F: Si uno tiene ganas de escribir una novela la escribe. El tema es que no es necesario escribir novelas. Yo soy un caso raro, porque soy un mediocre en los tres géneros: novela, poesía y teatro.

VO: Vos pensás que sos mediocre.

F: Si me comparo con los que quiero compararme. No me quiero comparar con Rodrigo Fresán o Abelardo Castillo. Me quiero comparar en poesía con Nicanor Parra, en cuento con Borges, en novela con Vargas Llosa.

POSTRE

Quesillo de vaca salteño con degustación de almíbares.

VO: ¿Qué tenés en ese iPod?

F: Schubert, Schumann, Beethoven. Tengo Bach, mucho Bach. Canzoneta napolitana. Chamamé, acá hay más chamamé que en cualquier radio de la Argentina. Tengo poesía: Shakespeare, Baudelaire, Mallarmé, Pessoa. Marta Argerich tocando Ginastera. Todo Gardel. Ada Falcón. Cuartetos de Beethoven. Música rusa, brasilero. Cartola, casi todo Cartola. Tengo los valses por Rubinstein. Tengo música antigua inglesa, músicos japoneses, mucho de Marlene Dietrich.

VO: Y estás todo el día con ese aparato de acá para allá.

F: Tengo otro igual replicado y otro chiquitito, más barato. Muchas cosas de las que hay acá son de mi vieja discoteca y fueron copiadas analógicamente con un micrófono desde el parlante. A cinta primero, de esa cinta pasó a casete y del casete a digital. Y suena eh. Todavía suena bien.

AGRADECIMIENTOS
Restaurante Oro & Cándido
Oro y Guatemala, Palermo. 47720656

el veloz
pelador de uvas

El marplatense, chef del hotel Llao Llao, trabaja por una cocina que combine tradición y experimentación.

por Diego Oscar Ramos

Recién llegado de Francia, donde hizo un curso de especialización en *Le cordon blue* de París, Mauro Trinarolli, ganador del último *Concurso de Alta Cocina Santiago Graffigna*, se muestra feliz por haber conseguido algunos libros de gastronomía en una librería porteña, poco antes de volver a su trabajo en el Hotel Llao Llao de Bariloche, en el que ya mismo quiere aplicar nuevas ideas.

La velocidad con la que habla de aprendizajes es la misma que debió mostrar el año pasado cuando cocinó su festejado *Terrine de filet de mignon* con minipuerros, tomates y espárragos, robe en panceta, cromesqui de uva sanjuanina, ostra de papa, morcilla y pistacho, texturas de hongos y salsa de Malbec fortificado.

Cuenta el marplatense que un punto importante en su cocina, respetuosa de la escuela clásica francesa como atenta a las exploraciones de la vanguardia está en el invento de procedimientos técnicos. Uno de los que mostró en el concurso al cocinar su manjar en base a carne de lomo vacuno fue una manera sencilla de pelar uvas en conjunto: "Las puse cinco segundos en un aceite bien caliente, hasta que se abría la piel, después las ponía en un tapper con una fibra esponja abajo, las movía como en una coctelera y así se pelaban solas". Versado en química y técnico en alimentos, dice que tiene "ganas de empezar a hacer esencias, destilados de sabores para aromatizar y darle toques a las comidas".

Chef del restaurante *Los Césares* del Llao LLao, se formó con Dario Gualtieri, a quien menciona como uno de sus mentores, antes de ser mozo y ayudante de pastelero en una panadería. Valora cada uno de estos antecedentes tanto como lo que aprendió en su Mar del Plata natal, donde transitó por unos cuantos restaurantes y aprendió a preparar sabores clásicos de helados en un emprendimiento familiar.

"Para ser cocinero te debe gustar comer, tener ganas de cocinar rico y sobre todo estar en la cocina y no convertirte en cocinero de computadora", dice Trinarolli, a quien le gusta que lo llamen cocinero, mucho más que chef.

Arriba, Trinarolli en acción. Abajo, flanqueado por Marcelo Peluso de Pernod Ricard y Guillermo Calabrese de la Escuela de Cocineros Gato Dumas.

Premio Mejor Obra 2008 Tony Award / Pulitzer Prize
NORMA ALEANDRO
MERCEDES MORÁN
martes y miércoles 25% de Dto.*
AGOSTO.
CONDADO OSAGE
de TRACY LETTS
Adaptación MERCEDES MORÁN
Dirección CLAUDIO TOLCACHIR
ANDREA PIETRA LUCRECIA CAPELLO
HORACIO ROCA ANTONIO UGO EUGENIA GUERTY GABO CORREA
FABIÁN ARENILLAS JULIETA ZYLBERBERG ESTEBAN MELONI MÓNICA LAIRANA
Participación especial JUAN MANUEL TENUTA
Funciones de martes a domingos
TEATRO LOLA MEMBRIVES - AV. CORRIENTES 1280
INVITA
A B A S T O shopping
TARJETAS EXCLUSIVAS
VISA VISA DEBITO
TicketPORTAL .com.ar 5353-0606
CableVisión
*25% de descuento exclusivamente para las funciones de los Días Martes y Miércoles sobre todas las Localidades. No acumulable con otra

Iwao
embajador del sol naciente

CONDECORADO COMO EL MEJOR CHEF JAPONÉS DEL MUNDO, EL COCINERO DE *ELGOURMET.COM* NO OLVIDA SUS ORÍGENES.

POR ALEJANDRO GORENSTEIN

Iwao Komiyama, amigo de la casa, actualmente conductor de Wok III por *elgourmet.com*, recibió el premio al mejor chef japonés del mundo residente en el exterior, en una ceremonia que contó con la participación del Primer Ministro y el Secretario de Estado, las dos personas más importantes del gobierno de la nación nipona.

El reconocido chef, que desde hace más de seis años comparte sus recetas con los televidentes de *elgourmet.com*, fue galardonado en Tokio por el manejo profesional de la técnica y sabores de la cocina japonesa y por promocionar la cocina, los productos y la cultura japonesa en el exterior.

"El premio que me otorgaron es el más importante que un japonés puede recibir. Me emocioné mucho y me llena de orgullo que la cocina que realizo cada día sea reconocida por el país de mi cultura de origen", cuenta Iwao, que, aunque se recibió de arquitecto, siempre fue un apasionado por la cocina.

"Vengo de un familia de tres generaciones de chefs japoneses. Recibí mis primeros conocimientos a través de mi abuela paterna, luego de mis padres, y después seguí estudiando con muchos maestros en el exterior", dice este hincha fanático de River Plate que cocina desde hace más de 33 años.

Iwao es un enamorado de su trabajo y dedica parte de su tiempo a dar clases de cocina a sus alumnos en el Colegio Gato Dumas, en su taller y en el Mariano Moreno. "En mi época, cuando era aprendiz, era muy difícil que los chefs te enseñaran: eran muy celosos de sus conocimientos. Por eso creo que hoy me gusta enseñar, porque cada vez que veo a un alumno con pasión por aprender, me hace acordar a mí".

Innovación y vanguardia en Coctelería

BORDER LINE

Siropes / Syrups: Utilizada en la Alta Coctelería, la nueva tendencia del mundo es utilizar los almíbares para saborizar las bebidas con y sin alcohol. Infaltable en sus tragos.

Bordes / Rimmers: Vanguardia y sofisticación al momento de elaborar sus tragos. El azúcar con aroma, color y sabor, permite manejar diferentes texturas y presentación.

www.border-line.com.ar

guía de vinos

Ocho botellas que pueden funcionar como excelente regalo, bien para beber todos los días, bien para ocasiones especiales.

por Gabriel Terán

Particular Malbec 2006

Casa Bianchi ($ 106)

Hay vinos particulares y está Bianchi Particular: una de las más sólidas etiquetas de la casa, varietales elegantes de una arquitectura milimétrica en sus muchos detalles. Por todo eso, este Malbec es un buque insignia para la bodega sanrafaelina: con aromática apretada y cargada de matices, cruza el umbral de la boca con el paso untuoso y balanceado de los grandes tintos. Sólo 12.000 botellas que maduran pacientemente en el mercado. Que no se le escape.

Profuso 2006

Trapiche ($ 50)

Los vinos fortificados o encabezados son aquéllos a los que se les corta la fermentación agregándoles alcohol vínico. Esta técnica da vinos potentes, cálidos y con una guarda más que respetable, cuyo paladar queda definido por el dulce azúcar de la uva que no terminó de hacerse alcohol. Con un 17% de tenor, Profuso de Trapiche explica con su nombre las múltiples sensaciones que causa: placentero calor, denso aroma frutal y un fondo de boca en el que el Malbec se sostiene largo rato. Cuidado, con chocolate negro puede resultar adictivo.

Malbec de los Leones 2008

Salentein ($ 30)

Las heráldicas en el vino están demodé aunque nunca pierden vigencia. Y entre sus símbolos más recurrentes, los leones son el no va más. En Salentein lo saben: una bodega que acaba de cumplir diez años necesita historia y estos felinos vienen a rubricarla. Si hasta ayer eran dos bivarietales, blanco y tinto, déjese deslumbrar por el contrastado modernismo de este varietal, de andar compacto y trama muy fina al paladar. Para beberlo sólo o en las comidas, representa un sensato volantazo estilístico hacia la elegancia.

Alta Vista Gran Reserva Malbec 2006

Alta Vista ($ 75)

El equipo que conduce Alta Vista, quizá por su extracción francesa, tiene especial predilección en materia de terruños. Fueron los primeros en sacar comercialmente tres malbecs de zonas diferentes para que el consumidor pudiera comparar —Alizarine es el que se llevaba los premios— y ahora dan un paso más y sacan un blend de terruños. El resultado logra la suma de las partes con identidad propia. Su verdadera gracia está en la boca jugosa, fresca, largamente perdurable.

Susana Balbo Malbec 2007

Dominio del Plata ($ 130)

Como presidenta de Wines of Argentina, a la enóloga Susana Balbo es más fácil verla en Singapur y Toronto que en Dominio del Plata, la bodega que posee con el ingeniero Pedro Marchevsky en Agrelo, Luján de Cuyo. Con todo, en vendimia apunta y dispara su *expertise* a los vinos. Como con este Malbec, su vino firmado, donde el equilibrio entre madera y sabor frutal es notable, el peso en boca un dato de la realidad y un componente evidente de placer, y en el que la textura está definida por taninos envolventes que le dan vigor y potencia, sin hacerle sombra al buen gusto.

El Origen Malbec 2007

Santa Rita ($ 25)

El segmento de precios que va de los 20 a los 30 pesos es un terreno de ardua pelea. Ahí hay grandes etiquetas y algunos etiquetitas que son mejor olvidar. Lo difícil es dar con ése que cumpla la mejor relación precio calidad y El Origen Malbec es precisamente el caso. Fruta roja en abundancia, aromática abierta en la que no hay que bucear para que cuente cosas, y un paso holgado y voluminoso al paladar, muy a tono con los estilos comerciales que mandan *off shore*. No es para menos: el gigante exportador chileno Santa Rita está detrás de este proyecto.

Altocedro Reserva 2007

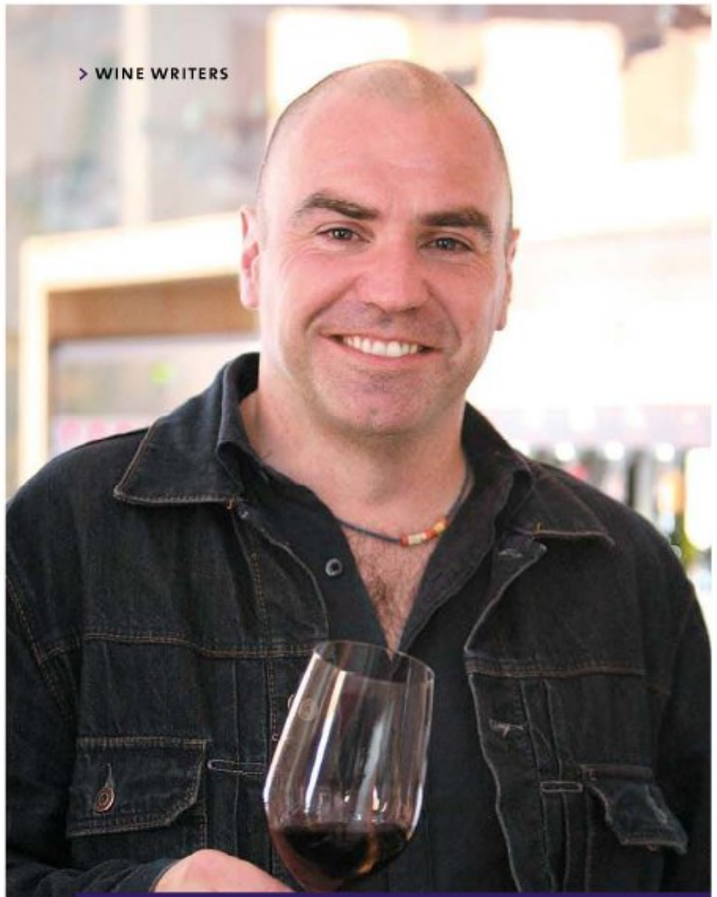
Altocedro ($ 92)

Muchos son los caminos que puede seguir un vino, aunque sólo uno conduce al éxito: la calidad constante, el día a día con distribuidores e importadores, el juego permanente de estar donde está el vino. Ese es el trabajo que el joven Karim Mussi Saffie ha hecho con su Altocedro. Va por la tercera cosecha y este Reserva dondequiera que se presente, obtiene buenos puntajes. Por increíble que parezca, en el volumen carnoso de esta etiqueta con roble evidente y aterciopelado andar, se aprecia el trabajo de hormiga que hay detrás.

Phebus MMC 2008

Fabre Montmayou ($ 35)

No es 2100 en número romano, no hay que confundir. Lo que la sigla de este vino viene a contar es la tradicional conjunción de tres variedades de uva: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon. Y claro, se trata de un corte donde un 80% es la primera M y el resto, en partes iguales, la otra M y la C. Si gustaban los bien ajustados en precio Phebus —la marca base de Fabre Montmayou— conviene probar este corte que sabe cosechar lo mejor de cada uva, airearlo bien para que entregue sus frutas rojas y negras, y dejarse llevar por su paso jugoso y cálido al paladar.



Patricio Tapia, descorcha y reinarás

Voz autorizada a la hora de hablar de vinos, ama el jerez y los cebiches.

Por la corresponsalía de *elgourmet.com* Colombia
Fotos de Mario Inti García

Una mañana, Patricio se levantó con resaca después de una larga fiesta en Burdeos. De repente, en su cabeza comenzó a retumbar una frase de su amigo: "¿Por qué, si existen críticos de literatura, cine y música, no te conviertes en un crítico de vinos y escribes una guía de vinos desde tu punto de vista con todo lo que estás aprendiendo?".

Tenía razón: seis meses después publicó su primera guía de vinos, llamada *Descorchados* y consolidada desde hace más de una década como gran referente de cata de cientos de vinos chilenos y argentinos que salen cada año al mercado. Todos los vinos quieren estar en ella y las bodegas, también.

Durante cada sesión de cata de los mejores vinos del Cono Sur, Patricio escoge una banda sonora especial que inspira sus reflexiones. La guía *Descorchados 2009*, por ejemplo, tuvo al grupo alemán The Notwist, mezcla de *ambient*, *indie* y *punk*. El inglés Davin Silvyan, The Editors, e incluso Bach lo han acompañado en estas largas jornadas de entrenamiento organoléptico y sensorial, aunque a veces el silencio también ayuda: "Cuando necesito concentración o no entiendo el vino que estoy catando, apago la música".

El amor por el vino no fue a primera vista, ni mucho menos romántico. Este periodista egresado de la Universidad de Chile comenzó a trabajar en el diario *El Mercurio* escribiendo una columna de bares. Y fue de bar en bar y de restaurante en restaurante donde conoció a gente vinculada con los vinos. "Lo que más me sorprendió de ellos fue esa jerga tan ridícula con la que se referían a algo que no era más que fermento de uva, pero al mismo tiempo me sedujo ese tono y pasión con el que hablaban".

Para llegar a ser lo que es, tuvo que volver "a clase" y tecnificar esa jerga que tanto criticó para acercarse con propiedad a bodegueros, enólogos y sommeliers. Fue Francia su destino escogido en el mapa vitivinicultor, en donde realizó un diplomado de degustación y enología en la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos. Quince años después, sabe que su paladar ha evolucionado,

"No creo que haya objetividad en la crítica de vinos. Si hay objetividad significa que se pueden hacer rankings, dar puntajes y todas esas cosas que yo hago, y con las cuales no estoy de acuerdo, aunque tenga que hacerlas".

busca sabores oxidados en los vinos, critica el periodismo de vinos que se hace hoy en día y no se considera un experto en degustación ni la nariz más acertada. Su trabajo es, simplemente, ser un buen periodista.

¿En qué se parecen el periodismo y el vino?

El periodismo sirve mucho para enfocar la manera correcta de comunicar el vino, lo cual debe hacerse con respeto, antes que nada. El periodismo de vinos es una oportunidad de mostrar perspectivas al lector o al televidente. Más que ser la persona que da puntajes o critica los vinos, soy un escritor. Hay que escribir de una manera fácil y entretenida para que las personas entiendan, sin dejar la jerga.

¿Cómo difundir esa jerga?

Considero esta jerga ridícula y con los años he tratado de reducirla al mínimo. Hay que ser muy precavido. Cuando se está en estos cursos de cata y las personas que los dictan describen un vino como si fuera una poesía, el consumidor piensa que nunca va a llegar a ese nivel de percepción sensorial.

¿Cuál es su criterio para calificar?

El asunto del vino tiene que ver mucho con el gusto personal. No estoy de acuerdo con calificar lo mejor y lo peor. En el vino no debería presentarse este tema, excepto con vinos defectuosos que no se pueden tomar.

¿Cómo son los vinos que le gustan?

Antes me gustaban los vinos impresionantes, grandes, voluptuosos, que impactaban en la primera copa y que en la segunda no te hostigaran. Uno va aprendiendo a ver los detalles del vino con mayor sutileza que impacto. Te vas volviendo más exigente con lo que te va gustando. Que ciertos vinos me gusten a mí, no significa que tenga que crucificar a otros vinos. Mi tarea al ser crítico es tratar de orientar a la gente y decirle, por ejemplo, que dentro de estos vinos que parecen "luchadores de sumo" valen la pena algunos porque tienen gran equilibrio, porque dentro de su estilo están bien hechos. En cambio, estos otros vinos "son silicona pura sin nada de cerebro".

¿Qué debe tener un buen crítico de vinos?

Tengo buen olfato en el momento de saber cuáles son los vinos, las zonas o las tendencias que están marcando ciertas pautas en el mundo del vino. Hay que tratar de ser honesto con lo que a uno le gusta.

¿Cómo ve a sus colegas?

Cada vez hay más periodistas interesados en el tema del vino, pero siempre he dicho que faltan buenos escritores. Prefiero que no sepan de vino, pero que sepan escribir.

¿De qué manera democratizar el vino?

Hay que saber comunicar con la mayor simpleza posible. Lo peor es asustar con jergas, tecnicismos o elitismos. El vino es un alimento, un placer, su lugar está al lado de la comida, no cura el cáncer, no salva la vida, es solamente vino; tómatelo con calma y poco a poco te vas dando cuenta de que es complejo, que tiene un trasfondo cultural muy potente.

¿Cuál fue el mejor vino que ha probado?

Un Lafite año 1982. Estaba en la casa de los padres de un amigo alemán, y después de la comida ofrecieron este vino. Yo nunca había probado esta cosecha y fue como una explosión en mi cabeza.

¿Y el peor?

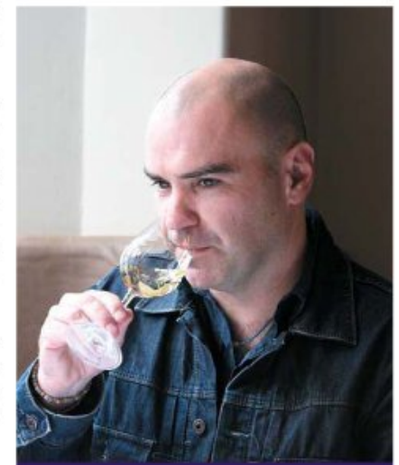
La viña se llama Valduzzi, en el Valle del Maule, en Chile. Me organizó una comida preciosa, pero yo sabía que los vinos no habían mejorado desde la última vez que los había probado. El señor tomó bien la crítica.

Describanos su cava personal

Tengo pocos vinos de guarda, cosechas francesas de Le Pain, y buenos Burdeos y Borgoña. Lo que más compro cuando viajo a España son los de Galicia, Rioja, País Vasco y León; tintos de Loire y vinos biodinámicos delicados, ricos y frescos.

¿Todavía se sorprende después de haber tomado tantos vinos en su vida?

Sigo descubriendo cosas. Quince años en el vino no son nada. Hay mucho por aprender.



El Club del Buen Beber

el club del buen beber

La mejor del vino

POR ELISABETH CHECA

Degustación dirigida con vinos patagónicos

Esta vez no fue una cata a ciegas. El presidente de la Bodega Familia Shroeder, Roberto Shroeder, junto a Elisabeth Checa convocaron a un grupo de socios de El Club del Buen Beber en el Sheraton Libertador para probar y comentar tres vinos muy especiales. Dos varietales fermentados en roble, Saurus Barrel Fermente Pinot Noir 2007 y Saurus Barrell Fermented Malbec 2007, elegantes, diferentes, algo austeros, con esa particularidad que les otorga no sólo el terroir sino esta elaboración. Antes, una flute de Saurus Patagonia Extra Brut en la recepción y para terminar el nuevo *Rosa de los Vientos Brut Nature*, un champaña rosé de Pinot Noir, variedad emblemática de esa región lontana. Seco, fresco y festivo, con la suficiente estructura como para acompañar una comida del principio al fin. Texturas de corazón de alcauciles con langostinos, Mousse de queso camembert sobre galletas con hierbas, Pincho de pollo y tocino, *coulis* de pimientos rojos y Croquetas de jamón serrano sobre tapenade fueron las tapas que acompañaron la degustación dirigida de esta bodega de San Patricio del Chañar, ya mitica. Diseñada por gravedad, como las más modernas bodegas del mundo, cuando construyeron la cava subterránea encontraron los restos de un dinosaurio. Ni más ni menos. Eso también es el terroir.

En Sagardi Euskal Taberna

Se trata de un notable Syrah de Bodega Séptima destinado a exportación, elaborado con uvas de Agrelo, terruño óptimo para la variedad, que fuera descubierto en una visita a la deslumbrante bodega frente al Tupungato. Lo presentamos en Sagardi, la nueva taberna vaska en el corazón de San Telmo, entre los mejores lugares porteños inaugurados en el 2008. Platos contundentes y ricos, de profundas raices, se sirvieron en una ancha y larga mesa comunitaria. Para nada esos banquetes plomazos donde nadie escucha a nadie. Una mesa de amigos amantes del vino y de las mejores cosas de la vida. Un encuentro que para muchos de los socios fue el mejor del año.

De San Juan, dos vinos de lujo

En lugar de la caja de seis vinos, en agosto los socios recibirán dos botellas de vino de alta gama que, por supuesto, no se encuentran en el mercado, de la bodega sanjuanina Finca Las Moras. Dos tintos que nos produjeron angustia a la hora de elegirlos, porque había que seleccionar uno. Optamos por los dos: un varietal Syrah cosecha 2007 y un Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc 2007. Realmente espectaculares.

suscríbase a

El Club del Buen Beber

4778-5469 - www.elgourmet.com

elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

elgourmet.com

MILES DE VINOS,
UNA SOLA FORMA
DE ENVIARLOS.

Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

i primi cinque

ESTE ES EL TOP 5 DE LOS FERNETS CON MEJOR FAMA DEL MERCADO.

POR TONY SUMERIO

01

Fratelli Branca

Podrán plagearlo y falsificarlo, pero igualarlo jamás. Fórmula secreta de Bernardino Branca (1845), reposado durante un año en cubas de roble de Eslavonia, como digestivo puro, con soda o hielo y coca es el elegido de los argentinos. Ni siquiera los italianos de la Fratelli de Milano podrían reproducir este maravilloso líquido negro —medio verdoso a la luz— fabricado en Tortuguitas, Buenos Aires.

02

Ramazzotti

La receta de Ausano Ramazzotti (1815), replicada por Pernod Ricard en Argentina, sigue ganándose las simpatías de los paladares más exigentes. Se bebe bien puro, excelente performance con soda, muy bueno con hielo y coca. Espuma cremosa y sostenida, en boca es sutil y entrador. Para chicas gustosas de los kräuter likör que son más dulces que amargos.

03

Martini e Rossi

Máxima expresión del refinamiento turinés, receta original de 1867, destella con notas a café con chocolate y whisky muy añejo. Con soda se aligera pero no pierde potencia. Excelente espuma con coca, cremosa y liviana, sabe al mejor amaro que se recuerde. Para ferneteros con nivel.

04

1882

Fuimos los primeros en decirlo: candidato al podio, este fernet ingresa en el selecto grupo de los elixires negros pateando puertas. Superespeciado, concetrado y cejijunto, su fórmula fue experimentada por la destilería Porta durante cuatro años, y ajustada al gusto cocalero cordobés. Bienvenida novedad.

05

Lusera

En su rango de precio gana por varios cuerpos. Huele a madera con caramelo tostado, lo que se confirma en boca, donde es sutil pero bien especiado. Bonita espuma que realza el frescor de la coca, con tónica puede andar, con Pecsi va muy bien.

brunch
"EL DESAYUNO ALMUERZO DEL DOMINGO"

PERIODISMO DURO, SOBRE TEMAS BLANDOS

BRUNCH. DOMINGOS DE 11 A 13 HS. METRO 95.1
CONDUCCION> NICOLAS ARTUSI + ERNESTO MARTELLI
MUSICALIZACION> SOLEDAD RODRIGUEZ ZUBIETA (SRZ)
ESTAS INVITADO

www.metro951.com

METRO 95.1

la vacuna comestible

Por sus propiedades salutíferas, se trata de un fruto que se impuso como insustituible en la dieta mundial.

por Alejo Luna — ilustración de Damián Zain

Los ajíes, variedad del género *Capsicum*, son una fuente importante de nutrientes. No sólo son vistosos, coloridos y aromáticos. Tienen grandes virtudes y efectos curativos. Sus propiedades medicinales fueron conocidas por los aborígenes americanos desde tiempo inmemorial. Además de preparar una salsa picante que acompañaba prácticamente todos los alimentos, los aztecas tenían a los pimientos en alta estima por sus virtudes sanadoras. Los mayas, por su parte, preparaban con ají una pomada que aliviaba los dolores musculares y óseos.

El ají es una hortaliza que nos aporta muy pocas calorías (30/100 g) y está libre de colesterol y grasas saturadas. Los pimientos morrones son ricos en agua y fibra. Y si bien sólo contienen un 1,4% de proteínas, su gran ayuda a una dieta saludable está en sus 8 mg de calcio, 0,7 mg de hierro y su aporte en potasio, magnesio, fósforo, sodio, azufre, manganeso, cobre, yodo y cloro.

"Estos minerales lo hacen muy propicio para prevenir el cáncer y las enfermedades inmunológicas, por su extraordinario conjunto de vitaminas y minerales antioxidantes; mejoran asimismo las defensas contra gripes y resfríos", asegura la nutricionista Susana Zurshmitten. El ají suministra una gran riqueza de vitaminas: 1.000 unidades de vitamina A por cada 100 g si es rojo y unas 300 si es verde, más que cualquier otra planta comestible. También contiene 100 mg de vitamina C (¡el doble que el jugo de naranja!) que, "junto a los betacarotenos, contribuye a revitalizar el pelo, la piel, las mucosas, los huesos y los dientes", agrega esta defensora de la alimentación sana y natural.

Por esto es importante consumir los morrones crudos, en ensaladas o platos fríos, para aprovechar todas sus propiedades. Y priorizar los ajíes rojos, ya que al estar maduros son alcalinos de la sangre, activan la circulación y mejoran la distribución del azúcar, lo que los vuelve ideales para quienes padecen diabetes u obesidad, ya que además generan un calor que quema las grasas. También son recomendables para las dietas bajas en sodio y altas en fibra. Comer ají incrementa el metabolismo. Y como si fuera poco, son poderosos antiparasitarios.

Los ajíes picantes facilitan la absorción del hierro vegetal, de modo que constituyen una combinación perfecta con los cereales integrales, las legumbres y las verduras. "Los ajíes picantes durante mucho tiempo fueron considerados malos para el organismo. Sin embargo, los estudios científicos demostraron que contienen un fotoquímico, la capsaicina (responsable del picor), que protege la membrana gástrica impidiendo el desarrollo de úlceras", explica la terapeuta nutricional Silvana Ridner. Y aconseja: "Quien desee comer los ajíes picantes debe comenzar en forma paulatina, observando la tolerancia personal, ya que en nuestro país no existe el hábito de consumirlos como en México o el Perú".

"En realidad, durante el siglo pasado se hicieron muchos intentos de cultivos intensivos para lograr bajar la fogosidad del picante", refiere la biochef Clara Aurora Perednik. Y agrega: "El sabor del ají como lo conocemos hoy es mucho más moderado que el original. Así y todo es un picante mucho más suave para los intestinos que la pimienta, que provoca irritación". Aquéllos que quieren reducir la intensidad del picor deben cortar el tallo, partir el ají en dos a lo largo y retirar las semillas y las venas.

A la hora de comprarlos, hay que elegir los pimientos que presenten la piel lisa y brillante, sin golpes, y de color intenso. Para almacenarlos, no conviene enfriarlos por debajo de los 7 grados ni dejar pasar más de una semana, ya que perderán parte de sus vitaminas.

Extraordinario conjunto de vitaminas y minerales **antioxidantes, los ajíes** mejoran las defensas **contra gripes y resfríos,** revitalizan la piel, las **mucosas, los huesos** y los dientes.

red hot chili pepper

FRESCO, SECO O REDUCIDO A REFINADA ESPECIA, NO SÓLO DEL PICANTE VIVE EL AJÍ.

POR ALEJO LUNA

La cocina peruana utiliza diferentes variedades de ajíes, como el ají amarillo, muy versátil y no tan picante; el rocoto, muy picante y sabroso; el ají panka, que acompaña los guisos; el ají limo, sólo apto para machos; y el ají mirasol, que se remoja y utiliza como pasta", explica el chef Jann Van Oordt, que tras el éxito de *Osaka* está a punto de abrir un nuevo espacio en Palermo.

Entusiasta difusor de la nueva cocina peruana y sus virtudes, agrega: "Los ajíes logran que la sangre circule más rápido y por lo tanto nos sintamos más enérgicos. Los ajíes son picantes y eso hace que el que los consuma también sea más picante".

También cultor de la cocina novoandina, *Mosoq* incluye en sus entradas una Causita rústica de centolla con mayonesa de rocoto, palta, huevito de codorniz y caviar negro; y un Tiradito de filetines de lenguado marinados en crema de ají amarillo, que honran la mejor tradición peruana.

En *Ceviche*, el ají es más que un emblema. "Casi todos los platos de nuestra cocina lo contienen: el ceviche lleva el jalapeño y rocotos, el tiradito utiliza el ají amarillo, las cazuelas se aderezan con el panka, y el arroz con mariscos se sazona con el Mirasol", cuenta Miguel Angel Torres, responsable de la cocina.

En el Barrio Chino, la familia Huayta abrió hace unos meses *Lucumma* donde los pescados y frutos del mar son la especialidad. Hay diez variedades de ceviche y una orgía de mariscos, condimentados con ají Mirasol y otros picantes, que merecen probarse.

Los restaurantes mejicanos también incorporan como protagonistas los diferentes ajíes que la cocina azteca hizo célebres en el mundo. En el *Vera Cruz* de Palermo, por ejemplo, se elabora pollo al mole, medallón de puerco en salsa chipotle, puntas de res a la mexicana y carnitas al estilo Michoacán, utilizando gran variedad de chiles.

En *Urondo Bar* muelen y ahúman el ají picante para adobar un delicioso cordero con crema de calabaza. En su restaurante puertas adentro, Diego Félix utiliza piquillín de las sierras de Córdoba en un chimichurri especial con flores de lavanda. "En el Noroeste se utiliza mucho el ají rocoto y el ají quitucho, debido a la colonización del Imperio Inca y a la gran inmigración que tuvo el norte argentino", explica César Sidraschi, chef ejecutivo del restaurante *Terracota* del *Sheraton Salta Hotel*, y agrega: "Por sus propiedades pungentes y aromáticas se los utiliza en seco o en conserva, para aceites, salsas y pastas". En las queserías *Valenti*, ofrecen la Cacciotina de cabra, cuya pasta se mezcla con ají molido para darle un saborcito picante. También tienen un Cacciocavallo condimentado con ají y un jamón crudo nacional de excelente calidad curado por fuera con pimentón dulce (páprika). ●

Baires Dental

Alta Resolución Odontológica Integral

Una empresa de sonrisas saludables

Ante la necesidad de brindar odontología con calidad en la atención, seguridad en las prestaciones y accesibilidad a los usuarios se creó BAIRES DENTAL, de Lineamientos Máximos S.A. Líder en la odontología privada, es una empresa que no solo incorpora los conocimientos de la ciencia odontológica a través de profesionales destacados, con amplia trayectoria, capacitación y guía de prácticas clínicas confeccionadas en la base de la evidencia médica, sino que también resuelve los problemas observados hoy en los servicios odontológicos, fomentando un sistema de turnos de atención inmediata y de fácil acceso económico y geográfico, en virtud de la ubicación de sus consultorios y del valor y la modalidad de pago de las prestaciones efectuadas.

Nuestras Prestaciones

- Prótesis fijas, removibles
- Porcelana pura
- Reparaciones en el día
- Sistemas de implantes biomet 3i en el día
- Blanqueamiento dental de última generación en 20" con luz fría

Todas las Especialidades

- Ortodoncia
- Periodoncia
- Implantología
- Cirugía · Prótesis
- Odontopediatría
- Estética dental

Elegí tu tratamiento y págalo en 12 meses

El mejor precio, calidad y seguridad en tratamientos dentales

Consulte o solicite turno sin demora ni espera:

Congreso: 4951-1422 | Boedo: 4931-9355

de lunes a sábados de 9 a 21hs. en el centro de atención más cercano.

www.bairesdental.com.ar

Ajíes
estimulante picor

Pimientos de muy distinto color y pungencia en una versión inédita por Martín Rebaudino, chef del restaurante Oviedo.

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
producción de Rodrigo González Garillo

Bucatinis en infusión de ajíes amarillos

para los bucatinis

INGREDIENTES

380 g de pasta seca (bucatinis)
1/2 cda de azafrán
2 ajíes amarillos
• Aceite de oliva c/n
• Caldo de verduras c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Cueza la pasta seca a medio punto en agua y sal, retírela y termine en un caldo azafranado y perfumado con los ajíes amarillos asados, pelados y procesados. Retire, rocíe con oliva y sirva.

para el caviar de ajíes

2 ajíes amarillos
1 gota de tabasco
2 g de agar agar
• Caldo de verduras c/n
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Cueza y procese los ajíes sin semillas. En un recipiente, mezcle con el resto de los ingredientes, agregue el agar agar y lleve a hervor. Cuele y escudille sobre el aceite de girasol frío para formar las perlitas. Una vez formadas, cuele y sale.

para la lágrima de ajíes amarillos

3 ajíes amarillos
1/2 cebolla
1/2 l de caldo de verduras
1 cda de azúcar
1 cda de fécula

PROCEDIMIENTO

Cocine los aros de cebolla en un grill, queme muy levemente en la hornalla los ajíes, lave y coloque todos los ingredientes juntos en un recipiente de acero. Tape y lleve a horno a 145° C durante 45 minutos. Retire, prense y reserve sólo el líquido de cocción, condimente, ligue con la cda de fécula y cuele.

para terminar el plato

8 hongos chanterelle cocidos
8 cubitos de ricota de cabra
8 cubitos de ajíes amarillos asados
• Virutas de queso parmigiano c/n
• Brotes c/n
• Flores c/n
• Flor de sal c/n

ARMADO

En un plato hondo caliente coloque un círculo de bucatinis, en el centro el caviar, sobre los fideos los chanterelle, los cubitos de ajíes, los de ricota, las virutas de parmigiano, los brotes, las flores y terminamos con la flor de sal.
(Para 4)

Queso Camembert, jamón crudo y almendras: una tríada invencible para acompañar ajíes amarillos.

Ajíes asados con huevo a 63°

Para los ajíes

INGREDIENTES

8 ajíes frescos del tipo para vinagre
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave, seque y quite una tira de ajíes, dejando como si se tratase de un barquito. Vacíe su interior y coloque en una placa para horno. Salpimiente, rocíe con oliva y lleve a horno a 220° C por sólo 5 minutos. Pase a otra placa para cortar la cocción, pele sólo el sombrero y forme un cilindro. Reserve.

Para el relleno

50 g de jamón crudo
80 g de Camembert
8 chalotas
50 g de almendras
1 ramita de tomillo fresco
1/2 vaso de vino blanco
2 cdas de manteca
• Caldo de verduras c/n
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el jamón crudo en brunoise. Cubetee el Camembert en dados de 5 mm. Pele, filetee y tueste las almendras. Brasee las chalotas con vino blanco, caldo de verduras, manteca, oliva y tomillo. Rellene los ajíes con la preparación, envuelva con aluminio y lleve a horno a 180° C por 30 minutos. Retire y corte en juliana. Espolvoree con el jamón crudo picado, el camembert y por último las almendras tostadas en tiras. Lleve a horno a 220° C por 3 minutos y sirva.

Para los huevos a 63° C

4 huevos
• Agua a 63° C c/n
• Sal a gusto

PROCEDIMIENTO

Cueza los huevos en agua caliente a 63° durante una hora. Rompa antes de servir y espolvoree con flor de sal.

*Para el caviar de boletus**

100 g de hongos boletus
4 g de agar agar
1 l de aceite de girasol
• Aceite de oliva c/n
• Caldo de verduras c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Licue en una procesadora térmica los hongos por 5 minutos a 100° C junto con los demás ingredientes, retire, cuele y escudille sobre aceite frío, logrando así las perlas.

*Para el alioli**

2 yemas
1 cdta de vinagre de Jerez
2 ajos braseados
1 pizca de azúcar
200 cm³ de aceite de oliva

**preparación opcional*

Para los verdes

• Hojas de rúcula (salvaje) c/n
• Vinagreta normal c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

En el vaso de la procesadora térmica licue por 5 minutos a 84° C todos los ingredientes salvo el oliva, que iremos incorporando poco a poco en forma de hilo. Retire, cuele y corte la cocción en un baño María inverso.

ARMADO

En un plato rectangular playo, trace una línea de alioli a lo largo, en el centro la rúcula aliñada, sobre ella los huevos y el caviar, y a su lado los ajíes asados, y en las puntas del plato los cilindros.
(Para 4)

Ajíes asados con huevo a 63°

Resulta de capital importancia que
las picantísimas semillas del rocoto
no contaminen al resto de la preparación.

Minirocoto
(OPCIÓN LOCOTOS)

G G

Para el rocoto

INGREDIENTES

4 ajíes rocoto
- Aceite de oliva c/n
- Agua c/n
- Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave, seque, quite el pedúnculo del rocoto, intente quitar las semillas y las membranas sin que contamine con su picante, cueza a partir de agua fría por cuatro veces a partir del hervor, escurra, seque y salpimiente y rocíe con oliva. Rellene (ver abajo). Termine por 1 minuto en microondas.

para el relleno

INGREDIENTES

80 g de arroz basmati
1/2 morcilla
1 cebolla
1 cda de perejil
1/2 manzana verde cubos
20 g de almendras peladas, picadas y tostadas
1 pizca de cúrcuma
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine en agua el arroz con igual proporción de caldo de verduras, más una pizca de cúrcuma, una vez que rompa hervor baje la llama, tape y cocine por 14 minutos. Retire. Incorpórele la morcilla picada en cubos sin la tripa, la cebolla pocheada, la manzana salteada en un poco de manteca, escurra, incorpore las almendras picadas, el perejil, salpimiente y rocié bien con oliva.

Para el coulis de ají rojo

2 ajíes rojos asados
1/2 ají rocoto asado
1 huevo duro
1 ajo braseado
1 gota de vinagre de Jerez
100 cm^3 de aceite de oliva
1 gota de tabasco
1/2 papa cocida

PROCEDIMIENTO

En el vaso de la licuadora incorpore todos los ingredientes salvo el aceite de oliva que iremos incorporando en forma de hilo hasta lograr una salsa bien lisa. Retire y cuele.

Para el aceite verde

100 g de perejil
100 g de ciboulette
20 g de cilantro
1 ajo braseado
150 cm^3 de aceite de oliva
1 cdta de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave y seque los verdes, procese todos los ingredientes incorporando el oliva poco a poco, una vez lograda la emulsión, retire y cuele.

Para las escarolas finas

4 bouquets de escarola
- Vinagreta normal c/n

PROCEDIMIENTO

Lave, seque y forme minibouquets y aderece.

Para los chips de batatas

1 batata pelada y en juliana
- Aceite de girasol para freír c/n

PROCEDIMIENTO

Pele, lamine y talle una finísima juliana, pásela por agua fría, escurra, seque y fría en el aceite, seque sobre papel absorbente y sale.

ARMADO

En un plato rectangular realice una línea en el centro con el coulis de ajíes, a tres cuartos de la línea ensaye un círculo con el aceite verde, en el centro de este aro coloque el rocoto relleno, luego las escarolas y corone con las batatas crocantes.

(Para 4)

Asadillo de ajíes con berenjenas y anchoas en salazón

G G G

Para el asadillo de ajíes

INGREDIENTES

2 ajíes rojos
2 ajíes piquillo
2 ajíes calahorra
1 ajo braseado
1 gotas de tabasco
1 gota de vinagre de Jerez
1 cda de azúcar
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Tome los tres tipos de ajíes, lávelos, séquelos y llévelos a horno a 175° C durante 15 minutos, retire, envuelva; pélelos una vez fríos, despepite y corte en juliana, ase el ajo por 25 minutos: piselo e intégrelo con el resto de los ingredientes.

Para el coulis de ajíes

3 ajíes rojos asados
3 yemas
1 huevo duro
100 cm3 de aceite de oliva
1 papa cocida
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque en el vaso de una procesadora térmica todos los ingredientes y procese por 5 minutos a 84° C incorporando el oliva poco a poco, retire, cuele y rectifique la sazón.

Para las anchoas en salazón

2 anchoas frescas
100 g de sal gruesa
1 hoja de laurel
50 cm3 de vinagre de Jerez
• Aceite de oliva c/n
• Pimienta negra en mignonettes c/n

PROCEDIMIENTO

Descame, filetee y desespine las anchoas, luego colóquelas en un recipiente con agua fría y vinagre por 20 minutos, lave, cubra con sal por otros 20 minutos y vuelva a lavar, marine en un muy buen aceite de oliva y corte en pequeñas tiras.

Para las berenjenas

1 berenjena al horno
1 cda de jugo de limón
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte la berenjena a la mitad, agregue la sal y lleve a horno a 175° C por 8 minutos, retire, quite la pulpa y pique groseramente. Incorpore el resto de los ingredientes.

Para acompañar

4 bruschettas
4 hojas de albahaca frita
• Brotes c/n

PARA EL ARMADO DEL PLATO

En un plato rectangular caliente, coloque una base de puré de berenjenas, sobre éste las bruschettas, luego los tres ajíes y las tiras de anchoas, corone con los brotes aderezados y una línea de coulis de pimientos rojos, coloque una quenelle de puré de berenjenas y decore con una hoja de albahaca frita.

(Para 4)

Caneloni de ajíes

Para la masa del canelón

INGREDIENTES

2 ajíes rojos
1 cda de azúcar
1 pizca de tabasco
50 cm³ de caldo de verduras
20 cm³ de aceite de oliva
• Fécula c/n
• Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO

Lave, seque, quite el pedúnculo, las semillas, troce y cueza los ajíes en caldo de verduras y sal por 5 minutos, retire, procese y salpimiente, monte con oliva, retire y lleve a hervor, agregue tabasco y ligue, cuele y extienda la mezcla sobre una lámina de silicona, lleve a horno a 70 ° c por 45 minutos, retire y despegue las finas láminas de ajíes.

Para el relleno

100 g de mascarpone
1 cda de ciboulette
1 gota de jugo de limón
20 g de ajíes rojo, verde y amarillo c/u
1 pizca de jalapeño
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Pique los ajíes varios en brunoise, blanquéelos, retire, corte la cocción, escurra y mezcle con el queso mascarpone, agregue la sal, el ciboulette, el oliva, el jugo de limón y rectifique la sazón; mezcle bien, coloque el relleno en una manga y arme los canelones, lleve al microondas por 45 segundos y sirva.

Para el coulis de aji

1 aji rojo
10 g de azúcar
10 g de glucosa
20 g de vinagre de vino viejo
• Caldo de verduras c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Procese el aji en crudo con un poco de caldo de verduras, luego coloque en una cacerola con el azúcar, la glucosa y el vinagre. Cueza hasta que tome consistencia almibarada, rectifique la sazón y cuele.

Para acompañar

• Mousse de queso
• Flores comestibles c/n
• Flor de sal c/n

ARMADO

En un plato playo caliente coloque tres cilindros de ajíes, a su lado un poco de relleno, realice un hilo de coulis a un lado, decore con flores y termine con la flor de sal.
(Para 4)

Tiradito criollo de besugo y ajíes rojos

Para la leche de tigre

INGREDIENTES

2 ajíes rojos asados, pelados y despepitados
1 ají rojo crudo, limpio, sin semillas ni membranas
1/2 cebolla morada
1/2 rama de apio
1/2 ajo sin brote
100 cm³ de caldo de pescado
1/2 ají rocoto
1 gota de tabasco
6 cdas de limón de Piura
1 pizca de ajinomoto
1 cda de azúcar
50 cm³ de aceite de oliva
1 ramita de cilantro limpio y sin tallos
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora, procese todo junto, monte con el oliva, rectifique la sazón, retire, cuele y mantenga en el frío.

Para el besugo

400 g de besugo muy fresco, sin piel ni espinas
1/2 cebolla morada en pluma
1/2 ají rocoto en tiras
• Jugo de limón de Piura c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Tome las tiras frescas de besugo, salpimiente a gusto, rocíelas con el jugo por 3 minutos, agregue tiras de rocoto y cebolla y sirva.

Para acompañar

2 tomates rallados
1/2 cebolla de verdeo
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Parta los tomates, quite las semillas y ralle, salpimiente a gusto y rocíe con oliva. Añada el verdeo al natural cortado superfino.

ARMADO

En un plato cuadrado playo coloque un espejo de la leche de tigre, sobre éste el besugo marinado y para terminar el tomate y el verdeo. Agregue algunos cristales de flor de sal.
(Para 4)

pirotecnia vegetal

Llevados a España por Colón bajo el confuso nombre de pimienta roja, son uno de los primeros y más grandes aportes de nuestro continente a la gastronomía mundial.

por Diego Oscar Ramos — ilustraciones de Lucila Domínguez

Será más justo empezar esta historia hablando de una confusión o de un aporte de don Cristóbal Colón a la gastronomía europea? Dejemos mejor que la intuición ubique a su manera dónde poner los primeros carteles indicadores y digamos mejor que muchos errores, como dicen cocineros de variada estirpe a lo largo del planisferio, pueden ser la fuente de grandes aportes cuando de cocina se trata. Y así pasó con nuestros ajíes, digo nuestros como americanos que somos, para darles más colores y sobre todo cierta pirotecnia gustativa a los paladares del mundo. Plantada ya esta bandera, desandemos alguna otra confusa apreciación alrededor del universo de los queridos ajíes. Si bien pocos dudan de que a Europa hayan llegado de la mano de las carabelas, muchos aún creen que su presencia casi como marca de fábrica en recetas asiáticas podría plantar dudas de su origen americano, especulando posibles nacimientos de la planta en ambos continentes o bien complejas trayectorias aventureras desde Asia y América cuando aún podía tener alguna lógica llamarnos nuevo continente. Pero no fue así, como ahora iremos viendo.

Ya que pusimos la palabra confusión al inicio, sepamos que cuando Colón llegó a lo que creía las Indias, se topó con este fruto, de enormes variantes, de la planta del género *Capsicum*, que tenía tanto o en realidad mucho más picante que la ansiada pimienta que todo europeo deseaba en su cocina. Y sin mucho pensar en cómo se lo llamaba por estas tierras, empaquetó su hallazgo con el nombre de pimientos, lo que hasta el día de hoy genera cierto parentesco forzado entre estos elementos que continúa hasta el presente: alcanza con revisar los diccionarios de la Real Academia para ver que consideran como sinónimos a los términos ají y pimiento. Todo comenzó con la picazón que sintió Colón con estos frutos colorados, escribiéndole pronto a sus reyes acerca de su descubrimiento de la pimienta roja, en cartas donde decía que los nativos todo lo condimentaban con esta curiosa especia, lo que los hacía estar sumamente sanos.

Así les llevó rápidamente grandes cargamentos de ajíes con mayor y menor picor, lo que fascinó a los monarcas, pronto a las bocas más privilegiadas de la corte y así hasta establecerse en las mesas españolas para darle otras dimensiones a guisados o salsas, un uso que al principio fue imitado del consumo que Colón había visto por parte de los nativos de las islas del Caribe donde había arribado también por confusión o destino. Lo cierto es que aquí los historiadores hablan de números: el fruto picante habría llegado a España en 1493, bien temprano en esta historia de viajes intercontinentales, lo que no pasó con su distribución en los países europeos, ya que está datada en 1535 su llegada a Italia y en 1542, a Alemania, el mismo año en que habría arribado a India. De allí, ahora sin fechas precisas, se conjetura que fue esparciéndose por Hungría, Grecia, Turquía y los Balcanes. Algunas fuentes aseguran que también al amanecer de estos cruces históricos, de Portugal el ají llegó al continente africano en 1486 y de allí a India en 1498, pasando de allí a toda Asia, donde se hicieron bien amigos del fruto picante. Dicen, para completar, que ya se cultivaban ajíes en terrenos italianos, alemanes e ingleses a mediados del siglo XVI y que al cierre de esa centuria habría conquistado la enterísima cuenca intercontinental mediterránea.

La lógica ilógica de los desplazamientos humanos y sus intercambios de riquezas, metálicas o naturales, han hecho que podamos registrar casos en los que, mucho más cerca de nuestros tiempos, algunas variedades de ajíes también presentes en América hallan llegado a Estados Unidos en la valija de corrientes inmigratorias europeas, cuando sus propios vecinos mexicanos podrían habérselo aportado. Lo que coincide, de todos modos, no sólo con el mismo ají que habrían adoptado como comestible de su madre patria anglosajona sino también con el americanísimo tomate, que también aprendieron a comer como imitación de costumbres europeas. No es la única curiosidad digna de comentar.

Como bien señaló el neurólogo mexicano Fernando Cabieses en varios documentos, si no fuese porque los húngaros pronto adoptaron con sumo goce a los ajíes y parientes como el pimentón, una especie de "ají castrado" en su picantez, un investigador como Szent Györgi no habría ganado nunca el premio Nobel por descubrir la vitamina C en sus exploraciones con estos frutos, que cuadriplican las virtudes vitamínicas presentes en las naranjas, tanto el pimentón como el ají rocoto, con la diferencia de que sólo uno pica hasta las lágrimas. Esa característica es la que dicen que usa la policía rutera en regiones chinas como Chongqing cuando interceptan un automovilista pasado de sueño.

Su presencia casi como marca de fábrica en recetas asiáticas podría plantar dudas sobre su origen americano. Pero no. El ají es eminentemente boliviano.

Remixando las viejas leyendas de la tortura china, se cuenta que los uniformados le dan al conductor somnoliento un preparado de ajíes picantísimos que lo deja alerta de inmediato.

Pero volvamos a América para hablar, ya sin confusiones, de dónde es que realmente provienen estos frutos hoy indispensables. Pues bien, quisiera que aquí hubiesen acabado las confusiones, pero aparece rápidamente una nueva. Como señala el ya mencionado Cabieses en su valioso libro *Antropología del ají*, aunque sean los mexicanos quienes crean que fue en sus tierras donde se originó lo que ellos llaman chile, habría sido en Bolivia donde se originó el ají padre, tan potente en su picantez como en las variedades que prendieron en otras naciones americanas.

Según el neurólogo, los pájaros fueron quienes propagaron sus semillas desde el Alto Perú por la cuenca amazónica entera, luego por el río Orinoco y recién después llegó a México. Un detalle interesante que destaca el médico es que los pájaros no sienten la picantez del fruto, por carecer de receptores de la incendiaria *capsaicina*, lo que contribuyó a que fueran felices distribuidores de la planta. Tarea que habrían cumplido bien antes de que el hombre hubiese salido de su sueño de cuatro patas para pensar alguna vez en ser recolector y mucho

menos en productor de vegetales para su consumo medicinal y gastronómico. Todo eso lograron los primeros habitantes de México, grandes agricultores que nutrieron de variedades múltiples a su querido *chilli*, como lo llamaban los mayas, algo similar a lo que hicieron los incas en la región andina, teniendo al *axí* como un alimento muy útil para complementar una dieta usual fuerte en hidratos de carbono, por las virtudes digestivas que encontraban a su consumo moderado.

Pero no todo fue salud o alimentación en el Imperio Inca, ya que se cuenta que en guerras internas, antes de la llegada del europeo, el aji seco se usaba como arma al quemarlo y generar grandes humaredas hirientes para la vista y la respiración.

Esos humos lacrimógenos, posteriormente fueron usados también para enfrentar a los españoles, quienes, además de tomar como propios sus territorios, le dieron al mundo el regalo de ese fruto que incas y aztecas sabian ofrecer como tributo a los dioses, además de considerarlo una deidad en si misma, como pasaba en México con la diosa Tlatlauhqui-cihuatl-ichilzintli, hermana de Tlátoc, dios del agua.

Quizás podamos invocarla ahora mismo para que nos ayude a desandar la historia de sus orígenes, junto a la ciencia con sus registros arqueológicos. Se han encontrado en Perú restos de ají en Huaca Prieta, yacimiento arqueológico del año 2.500 a. C., también algunas representaciones de ajies en obeliscos de la cultura chavín con una antigüedad de 3.000 años y recientemente se hallaron en Santa Elena, Ecuador, granos de ají que tendrían 600 años y evidencian que ya se hacian plantaciones de este vegetal. Otros investigadores hablan de un uso alimenticio con un uso aproximado desde hace 9.500 años y una domesticación datable entre 7.000 y 5.500 años, como lo señala Carlos Azcoytia en su estudio *Historia del pimiento, guindilla, chili, axí o ají*, donde indica que los aztecas no sólo usaron ajies como moneda de cambio, como aconteció con tantos otros productos, sino que llegaron a usarlos para darle más sabor a sus platillos canibales ceremoniales.

Lejos de este pasado antropófago, terminemos el recorrido con una receta tradicional peruana: *Ají de gallina*. Hierva hasta ablandar una gallina grande en agua con sal, trócela y córtela en hebras. Prepare un aderezo con aceite, 1/4 kilo de cebollas, 3 ajies amarillos licuados, 3 ajíes amarillos secos molidos y 1/2 cucharada de ajo molido. Cocínelo hasta que la cebolla quede transparente, incorpore 6 trozos de miga de pan remojados en 1/2 taza de leche y revuelva. Agregue luego la gallina en hebras, 1/4 kilo de nueces y 50 g de queso parmesano rallado. Por último, deje enfriar y sirva junto a papas hervidas, huevos duros partidos al medio y aceitunas. Un plato para disfrutar, inconfundiblemente americano.

eterna **pungencia**

Un inventario clásico y moderno en el que el ají es el partícipe necesario de preparaciones que pican mucho, poquito, nada.

Donato De Santis

Villa della pasta
Martes, miércoles
y jueves a las 22.30.

Spaghetti aglio olio e peperoncino

G

INGREDIENTES
1 taza de aceite de oliva
4 dientes de ajo
1 peperoncino
400 g de spaghetti
• Perejil a gusto
• Sal a gusto
• Sardella (conserva de sardinas con peperoncino) a gusto

PROCEDIMIENTO
Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición. Corte el ajo en láminas. Pique finamente el perejil. En una sartén, disponga el aceite, el ajo y lleve sobre fuego medio hasta que tome temperatura. Retire la sartén del fuego, agregue el peperoncino picado con las manos y deje reposar unos minutos. Vuelva la sartén al fuego, agregue la pasta colada, el perejil picado y saltee por unos segundos.

PRESENTACIÓN
Sirva en platos hondos y corone con la sardella.
(Para 4)

Peperoni farciti di riso

G G

Para los morrones rellenos
INGREDIENTES
2 dientes de ajo
1 cta de alcaparras
3 filetes de anchoas en aceite
200 g de arroz carnaroli
50 g de atún en aceite
50 g de manteca
2 morrones colorados
10 g de perejil
100 g de queso fontina
100 g de queso parmesano
2 yemas de huevo
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO
Cocine el arroz en abundante agua salada en ebullición durante 8 minutos. Escurra el arroz, condimente con un poco de aceite de oliva y deje enfriar. Pique el perejil y el ajo. Corte los morrones a la mitad longitudinalmente, retirando las semillas y las nervaduras. Ralle el queso fontina y el parmesano con la parte fina del rallador. En una sartén, caliente con aceite de oliva saltee el ajo y las alcaparras durante unos minutos. Incorpore el atún, mezcle y continúe la cocción. Integre el arroz, saltee y retire del fuego. Deje bajar la temperatura y añada los quesos rallados, las yemas, el perejil picado y mezcle bien. Aparte, derrita la manteca con las anchoas. Rellene las mitades de morrón con la preparación de arroz. Espolvoree con queso rallado, acomode en una placa, cubra con papel aluminio y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 40 minutos, aproximadamente.

Para los grisines
INGREDIENTES
50 cc de aceite de oliva
1 y 1/2 l de agua tibia
100 g de grasa de pella
2 y 1/2 k de harina 0000
40 g de levadura
125 g de malta
40 g de sal

PROCEDIMIENTO
Derrita la grasa y deje bajar la temperatura. Forme una corona con la harina y la sal. En el centro, coloque la malta, el aceite de oliva, la levadura y la grasa. Comience a mezclar del centro hacia los bordes, agregando el agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes. Amase durante 10 minutos hasta formar un bollo de masa tierna. Cubra con un film y deje descansar durante 2 horas. Estire la masa y corte bastones de 15 cm de largo x 3 cm de ancho. Pincele con aceite, cubra con un film y dejar descansar hasta que duplique su volumen. Estire los bastones de masa para formar los grisines. Cocine en el horno precalentado a 250° C hasta que se doren.

Para la crema de quesos (Bross)
INGREDIENTES
200 g de quesos varios
• Grappa c/n

PROCEDIMIENTO
Corte los quesos en cubos y remoje en grappa durante 4 horas. Procese los quesos con un poco de la grappa hasta obtener una pasta untable. Sirva en una cazuela de servicio.

PRESENTACIÓN
Sirva los morrones en una fuente, acompañe con los grisines y la crema de quesos.
(Para 4)

Stringozzi casarecci ai peperoncino con gamberi e olive (Pasta al ají con salsa de langostinos y aceitunas)

G G G

Para la masa
INGREDIENTES
1 pizca de ají molido picante
7 claras de huevo
250 g de harina 000
500 g de harina semolín
Agua c/n

PROCEDIMIENTO
Mezcle las harinas con el ají molido y forme una corona en la mesa de trabajo. En el centro, disponga las claras, comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo agua poco a poco hasta unir los ingredientes. Amase sobre la mesada enharinada hasta formar un bollo de masa lisa. Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos. Estire la masa hasta formar una lámina fina. Corte la masa en tiras de 1/2 cm de ancho y luego enrolle cada tira como si fuera un tirabuzón. Disponga en una fuente y deje secar. Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.

Para la salsa
INGREDIENTES
100 g de aceitunas negras descarozadas
100 g de aceitunas verdes descarozadas
4 filetes de anchoas en aceite
1 cebolla
12 langostinos
10 g de perejil
1 trufa negra
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO
Procese las aceitunas hasta obtener una pasta rústica. Pele los langostinos, retire la cabeza, las patas y la vena del lomo. Pique finamente la cebolla y el perejil. Ralle la trufa y reserve. En una sartén caliente con aceite de oliva, rehogue la cebolla con las anchoas. Incorpore la pasta de aceitunas, los langostinos, más el aceite de oliva y saltee durante 2 minutos. Añada la trufa rallada y continúe la cocción por 1 minuto más. Integre la pasta colada con un poco del agua de cocción, el perejil, saltee unos segundos y retire del fuego.

PRESENTACIÓN
Sirva en platos hondos y espolvoree con trufa rallada.
(Para 4)

Fernando Trocca

Tipicamente Trocca
Martes a las 22
y jueves a las 20.30.

Curry de cordero

G G

INGREDIENTES
1 cda de aceite de oliva
1 taza de caldo
800 g de carne de cordero
2 cebollas picadas
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO
Corte la carne de cordero en cubos y salpimiente. En una sartén con aceite bien caliente, selle la carne durante 5 minutos, y luego agregue la cebolla.

Para el curry
INGREDIENTES
1 cda de aceite de oliva
1 cdta de ají molido
1/2 cda de ajo
2 cdas de caldo
1 cebolla
1 chile verde
2 cdas de cilantro picado
1/2 cda de comino
1 cda de jengibre rallado
1/2 vara de lemon grass
1 cda de semillas de coriandro

PROCEDIMIENTO
Corte el chile, retire las semillas y las nervaduras. Corte el lemon grass, pele y pique la cebolla. Coloque en una procesadora el chile junto con las semillas de coriandro previamente tostadas, el comino, el jengibre, el ajo, la cebolla, el cilantro, el ají molido, el lemon grass, el aceite de oliva y el caldo, y procese hasta formar una pasta.

ARMADO
Una vez dorada levemente la carne y la cebolla incorpore el curry y el caldo. Cocine a fuego mínimo durante 1 hora. Sirva una porción de la carne en un plato junto con los jugos de la cocción y acompañe con un Syrah chileno.
(Para 2)

Juliana López May

Recetas de familia
Lunes a las 22.30.

Solomillo de cerdo con rúcula y batatas

G G

INGREDIENTES
1 cda de aceite de oliva
4 unidades de solomillo de cerdo
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO
Elimine los excesos de grasa de la carne y salpimiente. En una sartén caliente con aceite de oliva, selle los solomillos. Pase al horno caliente y cocine durante 8 minutos, aproximadamente.

Para la salsa
INGREDIENTES
100 cc de aceite de oliva
1 cabeza de ajo
5 hojas de albahaca
1/4 de limón
5 hojas de menta
1 peperoncino
1 cda de perejil
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO
Disponga la cabeza de ajo en una placa, rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno caliente durante 20 minutos. Corte la cabeza de ajo al medio y exprima para obtener un puré. Pique el perejil, la menta y la albahaca. Exprima el limón. En un recipiente mezcle el puré de ajo, el perejil, la menta, la albahaca, el peperoncino, la sal, la pimienta, el jugo de limón y el aceite.

Para la guarnición
1 cda de aceite de oliva
2 batatas grandes
1 paquete de rúcula
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO
Cocine las batatas con la cáscara en abundante agua. Corte las batatas a lo largo y realice cortes en cruz sobre la pulpa. Salpimiente. En una sartén caliente con aceite de oliva dore las batatas del lado de la pulpa. Dé vuelta las batatas, agregue la rúcula y saltee ligeramente.

Para el aderezo de manteca
INGREDIENTES
1 diente de ajo
30 g de alcaparras
2 filetes de anchoas
1/4 limón
100 g de manteca
1 cda de perejil
• Sal y pimienta a gusto
• Aceite de chile a gusto
• Ají molido a gusto

PROCEDIMIENTO
Pique el ajo, el perejil, las anchoas y las alcaparras. Exprima el limón. Mezcle la manteca pomada con el perejil picado, el ají molido, el ajo, las anchoas, las alcaparras, la sal, la pimienta, el jugo de limón y el aceite de chile.

PRESENTACIÓN
Sirva un poco de rúcula en el costado de un plato, encima media batata y úntela con el aderezo de manteca. De un lado sirva el solomillo y rocíe con la salsa.
(Para 4)

SUMITO ESTÉVEZ

Venezuela Mía
Lunes a las 20 y
miércoles a las 23.

Tequeños con barbecue de ají dulce

Para la masa de tequeños
INGREDIENTES
1 taza de aceite de maíz
1 taza de agua
500 g de harina de trigo
1 taza de leche
1 k de queso blanco duro

PROCEDIMIENTO
Coloque en un recipiente el agua junto con el aceite de maíz y la leche, lleve al microondas durante 30 segundos, hasta que se entibie. Una vez tibio, incorpore la harina de trigo, mezcle hasta lograr una masa, luego amase unos minutos y deje reposar durante 30 minutos. Corte el queso en bastones de 1 cm de ancho y 6 cm de largo, aproximadamente.

Para la barbecue de ají dulce
INGREDIENTES
1/4 taza de aceite de humo
400 g de ají dulce rojo sin semillas
2 dientes de ajo
1 taza de arroz blanco
1 cdta de azúcar
1 cda de azúcar morena
2 cebollas
1/2 cda de cúrcuma
2 guindillas
1 hoja de laurel
3 tiras de piel de naranja
5 granos de pimienta de guayaba
1 cda de pimienta negra
4 tomates
1/2 taza de vinagre de jerez
1/2 taza de vino blanco
• Aceite vegetal c/n
• Sal a gusto

PROCEDIMIENTO
Corte los tomates y las cebollas en cuartos. Forre por completo una olla con papel aluminio y coloque dentro de ésta la piel de naranja, el arroz crudo, el azúcar moreno, los granos de pimienta y media taza de vino blanco; lleve al fuego máximo y coloque sobre la olla como si fuera una tapa de una rejilla. Una vez que comience a ahumar disponga sobre la rejilla los tomates y las cebollas, transcurridos como mínimo 20 a 30 minutos de cocción, retire. En una olla coloque el aceite de humo, los vegetales anteriormente ahumados, las guindillas, el ají rojo, la cúrcuma, el laurel, los granos de pimienta de guayaba y los dientes de ajo machacados, lleve a fuego y luego de unos minutos de cocción desglace con el resto de vino blanco y vinagre de jerez, sazone con sal y azúcar, cocine a fuego mínimo hasta que reduzcan los líquidos y los tomates estén completamente desechos. Retire, licue y tamice.

ARMADO
Transcurrido el tiempo de reposo, estire la masa con un palo de amasar hasta lograr un espesor de 2 mm, luego corte en tiras largas de 1 cm de ancho. Tome un bastón de queso, acomódelo sobre uno de los extremos de una tira de masa, dé vuelta, quedando el bastón cubierto por la masa, luego corte la tira y enrolle el resto de la tira de masa sobre el bastón en forma de espiral, proceda del mismo modo con el resto. Resérvelos en una placa previamente espolvoreada con harina. En una olla con abundante aceite vegetal bien caliente, fría los tequeños hasta dorarlos levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.

PRESENTACIÓN
Decore un plato con líneas de salsa barbecue de ají dulce y encima coloque cuatro tequeños fritos. Acompañe con un jugo de melaza con limón.
(Para 4)

TAKEHIRO OHNO

Ohno II
Lunes a las 20.30
y jueves a la 23.

Estofado de zapallo y palometa con salsa de soja y tomate

Para el estofado de zapallo
INGREDIENTES
10 g de azúcar
450 cc de caldo de pollo
10 cc de mirin
5 g de sal
15 cc de salsa de soja
800 g de zapallo

PROCEDIMIENTO
Corte el zapallo en trozos regulares, sin quitar la cáscara. En una olla, vierta el caldo de pollo y lleve a fuego, una vez caliente incorpore el azúcar, la la salsa de soja, mirin, la sal y los trozos de zapallo; una vez que rompa hervor, cocine por 15 minutos a fuego mínimo.

Para la palometa con salsa de soja y tomate
INGREDIENTES
2 cdas de aceite de girasol
1/2 ají rojo picante
2 dientes de ajo picado
1 cda de kétchup
1 palometa
1 pepino
1 cda de sake
1/2 taza de salsa de soja
• Harina c/n

PROCEDIMIENTO
Corte el pepino con piel en fina juliana. Corte la palometa en filetes y los filetes en trozos regulares. Sazone el pescado con sal y páselo por harina.

ARMADO
En una sartén caliente con aceite de girasol incorpore el ají picante y ajo picado; cuando comience a dorarse levemente agregue el pescado, séllelo de ambos lados hasta dorarlo. Prepare la salsa, en un recipiente coloque salsa de soja, kétchup y sake, mezcle y unos segundos antes de retirar el pescado incorpórele la salsa, cocine a fuego máximo por un minuto y retire del fuego. Acomode sobre una fuente la juliana de pepino y sobre ésta disponga los trozos de palometa, salsee y acompañe con el estofado de zapallo.
(Para 4)

www.G

encuentre éstas y otras recetas en www.elgourmet.com

Cartagena,
la ciudad que nunca fue derrotada

A orillas del Mar Caribe, la fundaron los españoles y la asediaron los piratas.

por Fabiola de la Fuente

El frío invernal parecía interminable aun al subir al avión que me llevaría a una nublada Bogotá, donde llovía sin parar. De ahí, otro avión a Cartagena. Quién pensaría que a tan sólo una hora de diferencia de vuelo, no sólo el clima, sino el entorno, cambiarían tan drásticamente.

Ya para llegar, el mar caribeño provoca la urgencia de querer bajarse del avión a experimentar lo que se sugiere desde el aire: un sorprendente contraste entre rascacielos y baluartes, cuya influencia promete una fusión gastronómica interesante.

Cartagena, o Cartagena de Indias, como aún muchos la llaman, fue fundada por el español Don Pedro de Heredia en 1533, quien al llegar encontró como habitantes de la zona a los indios Caribe. El puerto ahí establecido se convertiría en uno de los más importantes de América y por ende, uno de los más asediados por la codicia de bucaneros provenientes de Francia e Inglaterra durante los siglos XVI y XVII. Por ello la muralla protectora y los fuertes vigilantes construidos a lo largo de 200 años, la diversidad de etnias y las múltiples influencias culinarias que combinan lo salado con lo dulce, como su historia y su gente.

Entrar por el arco de la Torre del Reloj, que divide la Cartagena moderna y empalmerada, de la antigua ciudad colonial, es volver en el tiempo. Al escuchar mis pasos por las calles adoquinadas y el barullo de los comerciantes a lo lejos, puedo imaginarme perfectamente ataviada en un vestido vaporoso, largo y blanco, sorteando carruajes y vendedores ambulantes color berenjena tal como hacía Fermina Daza en *El amor en los tiempos del cólera*.

Ante el incesante sol que llega hasta los 32° C en invierno y que alcanza temperaturas de 40° C en verano, las sombras que proyectan los edificios entre los estrechos callejones son un remanso para quienes recorren las zonas peatonales por los barrios del centro histórico que conforman la ciudad amurallada.

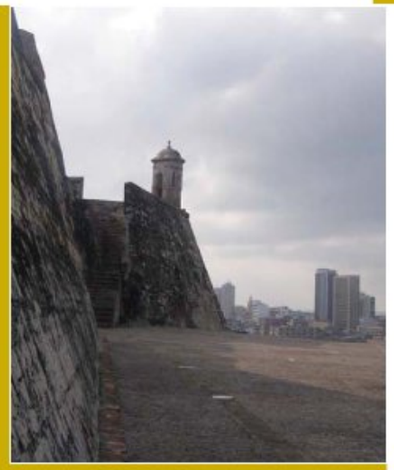
Ahí, bajo los balcones, la gente grita "¡tuchín!" y llega el niño con lo que parecería una caja de bolero, sólo que trae café en termos que los transeúntes beben sin prisa, porque todo aquí parece ir un poco más despacio. Aquí, al café negro, servido en taza mediana sin ningún aditamento, se lo llama café tinto, y cuentan los ancianos que antaño lo colaban con el talón de la media de las mujeres y aseguran éste era el café más sabroso.

También por las calles hay palenqueras, hermosas negras ataviadas en luminosos vestidos de colores contrastantes. Ellas venden fruta o dulces, y una que otra foto a los turistas.

Paladar criollo

La gastronomía local es muy diferente de la del resto del país, no sólo por su gran variedad de productos marinos, sino por la marcada influencia africana en sus preparaciones, legado de los esclavos que llegaron en los galeones españoles.

La leche de coco, el arroz, el ají dulce, la yuca, el ñame, los mariscos, el cerdo, la panela, y frutas como el plátano, papaya, níspero, corozo y el mango biche (verde) son tan sólo algunos de los ingredientes que se incorporan para configurar platillos épicos como el arroz con coco, que se come a todas horas pero especialmente a la noche; el arroz negro, cuyo colofón es el cucayo, la parte quemada que se pega en la sartén de hierro que todo mundo se disputa; la posta negra cartagenera, lomo que se cocina en salsas de diversas formas; el casabe o pan de las indias; el sancocho de pescado, *bouillabaisse* caribeña que aseguran funciona de maravilla para la cruda y la gloria azucarada que son los plátanos en tentación elaborados con la famosísima Kola Román, que también tiene su historia.



Bananas tentación

INGREDIENTES

100 g de azúcar negro
4 bananas (bien maduras)
2 ramas de canela
1 chupito de ron caribeño
1 taza de granadina

PROCEDIMIENTO

Derrita el azúcar en una sartén, agregue la granadina, las ramas de canela y deje que se forme un caramelo. Posteriormente agregue las babanas en rodajas y finalmente flambee con ron.

Fuera de la ciudad amurallada, se encuentran el exclusivo Barrio de la Manga y la moderna Boca Grande, con sus edificios altos y sus boutiques de lujo.

Los locales aseguran que el creador de dicha bebida gaseosa llegó nadando a Cartagena en el siglo XIX, después de que el galeón en el que iba naufragara. De eso no hay datos concretos, pero lo cierto es que Don Carlos Román creó en Cartagena, en 1865, la fórmula de este refresco tan popular que no puede faltar como acompañante de arepas de huevo, empanadas de carne, buñuelos de frijol de cabecita negra y de las famosísimas carimañolas (tortitas de mandioca rellenas de carne), en los puestos callejeros de fritanga tan populares entre los locales. Cabe mencionar que la Kola Román es roja y no sabe a gaseosa de cola, sino a un jarabe similar a la granadina que se usa en cocteleria.

Gran parte de los productos locales se puede encontrar en el mercado Plaza de Basurto, que si bien no es muy bonito, si es un obligado para los paladares aventureros. Aquí se pueden degustar prácticamente todas las frutas de la región, como el nispero, el zapallo, el corozo, el mango biche, el noni, la banana y un sinfín más, así como platillos típicos como las bananas tentación (ver receta), el cerdo guisado, el arroz con mariscos o la icotea, plato que en Cartagena es ilegal por la escasez de tortugas de esta especie, pero que algunas personas siguen vendiendo.

Alta gastronomía

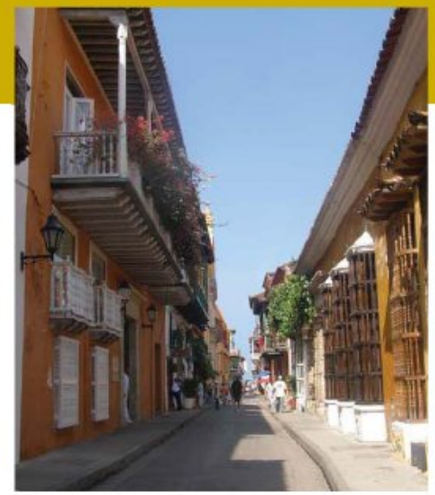
Del millón de habitantes que hay en Cartagena, la mayoría tiene el privilegio y el gusto de comer en casa. Aun así, la creciente demanda turística y la sofisticación de los nuevos cartageneros han derivado en la creación de más de 50 restaurantes en la zona del centro, 15 de ellos de alto nivel.

En la zona antigua, uno no puede perderse algunos restaurantes, como Juan del Mar, ubicado en la Plaza San Diego, donde por las noches hay bailes y mucha vida. Aquí los imperdibles para la sed son la limonada de coco o la de mango biche, y para el apetito el patacón caviao (tostones de plátano frito con caviar), los langostinos con chipotle y en hoja de parra, el pargo frito con salsa de coco, el arroz con coco y de postre el turrón de chocolate, que es una delicia. Es importante mencionar que Juan del Mar tiene tres versiones, la de cocina de mar, que es la antes mencionada, la de pizzas, que cuenta con una terraza espectacular y muy romántica, y el Juan del Mar peruano, que también tiene su encanto. Los tres están en la misma plaza.

En la calle de Santo Domingo hay un restaurante muy tradicional y señorial llamado El Portón de Santo Domingo, ubicado dentro de una casona del siglo XVI, lo que le da un toque por demás especial al lugar. Aquí no se puede perder las muelas de cangrejo al ajillo, el cebiche triptico, los anillos de calamar con coco en salsa thai, la cazuela Barú y el *mare e monte*. La selección de vinos es muy amplia, con precios razonables.

El club de pesca es un lugar con aires más cosmopolitas gracias a su vista a Boca Grande, la zona moderna de Cartagena y a la marina. Está ubicado en el Fuerte de San Sebastián, donde antes se encontraba el fuerte del Boquerón, destruido por el pirata Drake, y desde su terraza se observan los yates y catamaranes que navegan en la bahía. El cebiche de pescado, las muelas de cangrejo en vinagreta tradicional y el aguadito de camarones son simplemente deliciosos, aunque cualquier cosa que se pida será un deleite asegurado.

El Santísimo es uno de los restaurantes más de moda de Cartagena, su decoración de tintes religiosos es uno de sus atractivos principales. La cava es extensa y las opciones



preparadas por el chef Federico Vega oscilan entre lo colombiano y lo internacional en este feudo ubicado en la calle del Santísimo.

En cuanto a postres, definitivamente el lugar para visitar es Mila, una pastelería que ofrece no sólo deliciosos dulces y alguno que otro deleite salado, sino una inolvidable terraza en donde uno puede degustar champán y, por qué no, darse un relajante baño de burbujas en el *jacuzzi*.

Si hay algo que distingue a Cartagena son sus calles de nombres curiosos y sus múltiples plazas, cada una con personalidad distinta.

La plaza más dulce es, sin duda, la Plaza de los Coches, justo enfrente de la Torre del Reloj, en la entrada de la ciudad amurallada, donde la estatua de Don Pedro Heredia contempla su fundación. Aquí se encuentra el portal de los dulces, donde las vendedoras dicharacheras y parlanchinas ofrecen cocadas, cubanitos, panderitos, dulces de papaya, guayaba y tamarindo, entre otras delicias endulzadas con panela, miel de abeja o azúcar.

En la Plaza de la Merced se encuentra el bellísimo teatro Heredia, construido hace casi 100 años para conmemorar el primer centenario de la Independencia, en 1911. Hoy en día funciona como centro cultural de artes escénicas y culturales.

Uno de los lugares más vivos por la noche es la Plaza San Diego, rodeada de restaurantes y terrazas, donde se reúnen tanto bailarines, como turistas, vendedores y estudiantes. Si quiere mucho más gente y ambiente, la indicada es la Plaza de Santo Domingo, donde se dice que el diablo quiso derrumbar la iglesia que lleva el mismo nombre y al no lograrlo la dejó chueca. Aquí, vigilante, está una de las gordas de Botero que seguramente impedirá cualquier atentado que las huestes del mal intenten llevar a cabo.

La Catedral se encuentra en la Plaza Bolívar, ahora llena de vida, de vendedores y discotecas, cuestión que contrarresta la ira y tristeza que ahí reinaban cuando era el Palacio de la Inquisición.

Una de las plazas más importantes para la gastronomía cartagenera es la Plaza de la Aduana. Aquí no se encuentran grandes restaurantes ni un mercado con productos locales, sino una escuela gratuita del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) que cuenta con 25 especialidades técnicas, entre ellas una

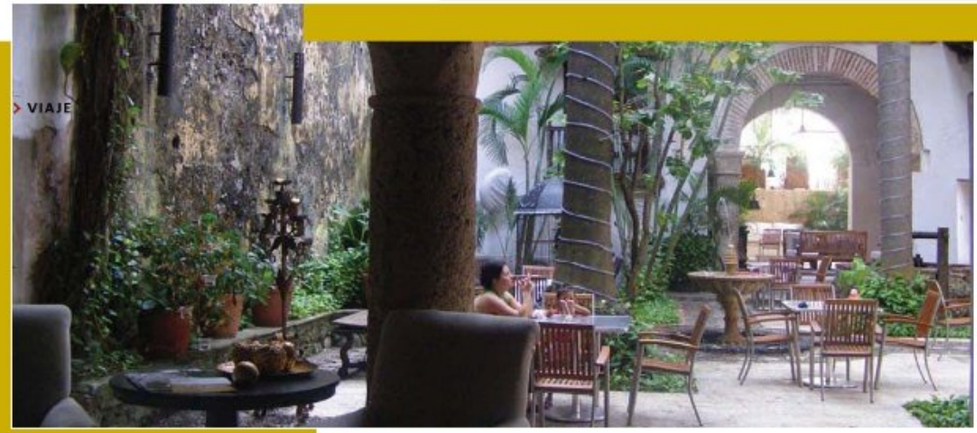
Imperdibles

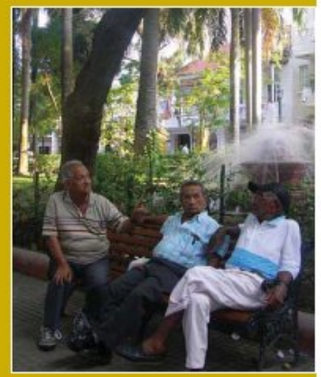
- **Museo del Oro:** acervo de joyas precolombinas.
- **Joyería Caribe:** taller y tienda de esmeraldas y joyería.
- **Islas del Rosario:** ideal para buceo o descanso en la playa.
- **Las bóvedas:** para comprar artesanías.
- **Castillo de San Felipe de Barajas:** la edificación militar española más grande del Nuevo Mundo.
- **Las tiendas de anticuarios en el centro**
- **Corredor de la moda:** ropa de diseñadores colombianos.

CARILÓ ES MEJOR EN
LA HOSTERÍA CARILÓ
HÖTEL - SPA - RESTAURANT
LA HOSTERIA
CARILÓ
TE ATENDEMOS COMO A UNA REINA
PARA VIVIR CARILÓ A PLENO!!
HÖTEL SERVICIO ARTESANAL

SPA Profesional

"TIRAMISÚ" Restaurant " el gusto de Cariló"
LAS MEJORES VACACIONES
TODO EL AÑO!
Planes a tu medida, consultá!
Fin de semana GOURMET
Fin de semana ANTI STRESS
Fin de semana ROMÁNTICO
Lunas de miel
(nuevas, "pre" o "renovadas")
Despedidas, Fiestas, Grupos
Entresemana
LA HOSTERÍA CARILÓ
IDENTIDAD CARILÓ
Avutarda y Jacarandá - Cariló
tel: 02254 . 570704 / 5
info@hosteriacarilo.com.ar
www.hosteriacarilo.com.ar





Dónde hospedarse en la playa

- **Las Américas:** Anillo Vial, sector Cielo Mar s/n. Tel.: (575) 656 7222. hotellasamericas.com.co
- **Hilton Cartagena:** Avenida Almirante Brion, El Laguito. Tel.: (575) 665 0666. hilton.com

Dónde hospedarse en el Centro

- **El Marqués Hotel Boutique:** Calle Nuestra Señora del Carmen 33-41. Tel.: (575) 664 4438 – 664 7800. elmarqueshotelboutique.com
- **Casa Pestagua Hotel & Spa:** Calle de Santo Domingo 33-63. Tel.: (575) 664 9510. casapestagua.net
- **Agua Bead & Breakfast:** Calle de Ayos Nro. 4-29 Tel.: (575) 664 9479. hotelagua.com.co
- **LM:** Calle de la Mantilla 3-56 Tel.: (575) 664 9100. hotel-lm.com

Algunas de las calles **y plazas se pueden** reconocer en las novelas **del colombiano Gabriel** García Márquez.

de las de mayor crecimiento y demanda: la gastronomía.

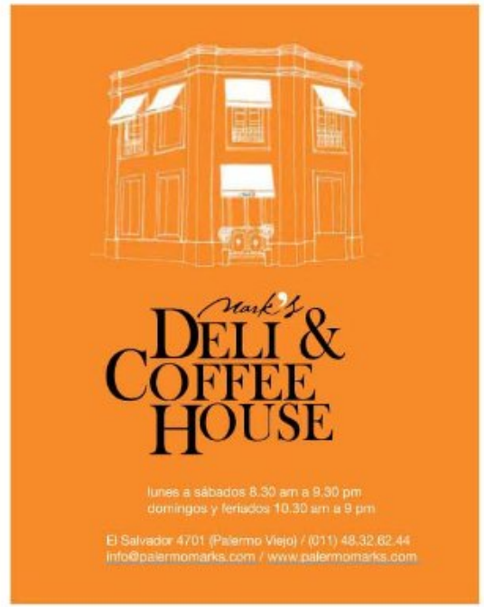
El SENA se creó hace 52 años por iniciativa de los empresarios, buscando darle oportunidad a 5 millones de personas de bajos recursos que de otra forma no tendrían la oportunidad de estudiar, además, gracias a la confianza que ha logrado esta institución entre los empresarios, un 85% de los egresados consigue trabajo.

En Colombia hay 115 campus del SENA y la especialización en gastronomía es la 3ª de mayor crecimiento entre todas las opciones que ofrecen. En el campus de Cartagena se organiza el Festival Gastronómico del Caribe, que en diciembre celebró su V edición cerrando con broche de oro con un evento en la Plaza de la Aduana denominado *Sabores, saberes y sonidos del Caribe*, donde se combinó gastronomía, cultura, música y mucho baile.

El evento es sumamente recomendable para los amantes del buen comer, ya que hay cursos de cocina, concursos gastronómicos, charlas con expertos, talleres de cocina, demostraciones para el público y una cena de clausura que cada año cambia de tema, donde participan tanto estudiantes como chefs de diferentes países que demuestran su cultura mediante los sabores.

Noches mágicas

Ya sea que opte por un romántico paseo nocturno en carruaje jalado por caballos entre las calles del centro, o por la fiesta total a bordo de la "chiva" (camión de colores donde van músicos y animadores) que recorre la ciudad, Cartagena es, sin duda, una ciudad mágica que encanta con sus atardeceres que caen en el mar, sus noches de luna llena, sus cielos estrellados. Y si bien sus noches son un imperdible del viajero sibarita, sus habitantes lo son aún más. La gente cartagenera tiene el elegante porte colombiano, la generosidad propia de los latinos y la sangre negra en las venas, una mezcla que da como resultado alegría, baile y fiesta que se contagian en cada esquina de la ciudad amurallada.


Mark's
DELI & COFFEE HOUSE
lunes a sábados 8.30 am a 8.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm
El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@palermomarks.com / www.palermomarks.com

COMATEC
www.comatec.fr
La mejor solución para el catering
Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel.+5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar

la perla del Pacífico

La Polinesia francesa es un verdadero paraíso para recién casados y amantes de la playa.

DEPORTES Y ACTIVIDADES ACUÁTICAS

Buceo: Tahiti es considerado uno de los cinco mejores lugares del mundo para realizar esta actividad, apto tanto para principiantes como para buzos experimentados. Cada una de las islas presenta condiciones particulares que hacen que la experiencia submarina sea distinta en cada una de ellas. Gracias a la tibieza de las aguas, se puede encontrar en la mayoría de las islas a la joya de la Polinesia: la perla negra.

Surf: miles de surfistas llegan año tras año en busca de barrenar Teahupoo, una famosa ola tahitiana que sacude con violencia a quien intente domarla sin éxito.

Nadar con tiburones y rayas: una de las excursiones más elegidas y emocionantes que proponen las islas. Los turistas logran flotar a pocos metros de estos animales, detrás de una cuerda que delimita las aguas seguras, mientras un guía experimentado les da de comer.

Caminata con escafandra: una de las mejores opciones para apreciar de cerca el colorido y la variedad de especies que viven en las profundidades del mar.

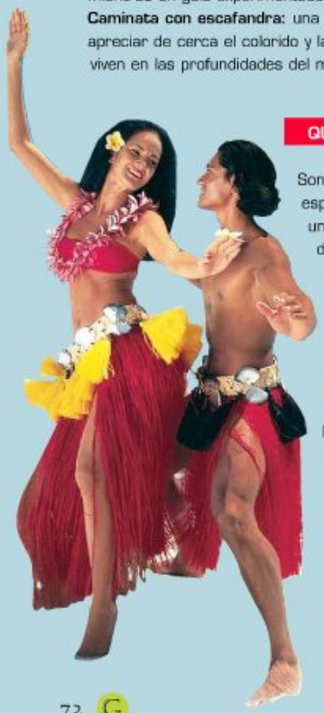
Geografía: 118 islas o islotes agrupados en cinco archipiélagos: La Sociedad, Tuamotu, Gambier, Marquesas y Australes.

Clima: la temperatura promedio de noviembre a abril es de 27°, aunque también es temporada de lluvias. La mejor época para viajar es entre mayo y octubre, cuando el clima es más seco, con menos lluvias pero igualmente agradable.

Idioma oficial: francés y maohi.

Moneda: Franco del Pacífico.

Requisitos de ingreso: Los argentinos pueden viajar a la Polinesia y permanecer un máximo de un mes sin visado. Para permanecer más de ese tiempo, es necesario sacar una visa en el Consulado de Francia (Cerrito 1399). Más información: 45152930.



QUÉ COMER

Son altamente recomendables las cenas temáticas que incluyen espectáculos de danza y canto como también el *motu picnic*, una comida informal privada o en grupo sobre una mesa dispuesta en el agua. Si bien la especialidad del lugar son los pescados y mariscos en general, no se puede dejar de probar el plato típico: el *poisson cru*, una ensalada de atún fresco marinada en leche de coco y jugo de limón.

PARA ROMÁNTICOS

Las parejas pueden casarse o renovar sus votos matrimoniales en una ceremonia colorida al estilo tahitiano en la que el sacerdote realiza los ritos al compás de la música y los bailes. Los novios, vestidos con pareos, flores y conchas reciben un nombre que los identifica como pareja, tal como hacían los antiguos reyes isleños. Para aquéllos que la eligen como lugar para pasar su luna de miel, encontrarán un ambiente íntimo en *bungalows* sobre el mar y momentos de relax en los spa al aire libre.

FOTOS: TAHITI TOURISME.

CÓMO LLEGAR

LAN vuela a Polinesia con dos frecuencias semanales. Tarifas en Económica desde U$S 1.430 final. Premium Business desde U$S 2.205 final. Tel.: 0810-9999-526. Paquetes Lantours: 9 días, aéreo y traslados, resort media pensión desde U$S 2.719.

OZA®
DE LOS RIOS

30 Promociones a partir de $ 20
incluye bebida y postre!!!!
LUNES cerrado
ESTACIONAMIENTO PRIVADO
martes a viernes medio día

PARRILLA - PASTAS - MINUTAS
MENÚES EJECUTIVOS
VISITEN NUESTRO PARQUE ARBOLADO Y SALONES CUBIERTOS
DESAYUNO, ALMUERZO CENA Y EVENTOS
PELOTERO - PLAZA DE JUEGOS

San Martín 499 4796-4697 I 4791-0514
Lavalle y V. Dumas 4837- 0935
Vicente López

>> ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO

sabores múltiples

La chef Mariana Sebess, del Instituto Internacional de Artes Culinarias Mausi Sebess, despliega un menú simple y rápido, aunque detallista, para paladares exigentes.

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía
producción de Rodrigo González Garillo

ENTRADA
sopa de calabaza
estilo tailandés

ENTRADA
brochette de camarones
y pescado con salsa griega

FUERTE
risotto de coco
con mariscos

FUERTE
pavo con salsa de especias

POSTRE
copa tropical

POSTRE
triangulo de almendras con
helado de vino

El pesto puede realizarse con **cualquier hierba, sea albahaca,** rúcula o perejil. Aún más, se puede **potenciar con ají picante**.

Sopa de calabaza estilo tailandés con pesto de cilantro

INGREDIENTES

2 atados de cilantro
• Jugo y ralladura de 1 limón
2 dientes de ajo
80 cc de aceite de oliva
1 cebolla picada
2 cdas de jengibre rallado
1 cda de pasta de curry roja
1 k de calabaza cortada en cubos
500 cc de fondo de verduras
400 cc de leche de coco
1 cebolla cortada en fina juliana
2 chiles cortados en diagonal

para la pasta de curry roja

2 chiles secos sin semillas
2 echalotes picados
3 ajos picados
2 cdas de jengibre fresco rallado
1 cda de raíz de cilantro
1 cda de pasta de camarón
1 cda de semillas de comino (sin tostar)
1 cda de coriandro en semillas (sin tostar)
1 cda de pimienta blanca en granos (sin tostar)

PROCEDIMIENTO

Para el curry, coloque todos los ingredientes en el mortero y golpee hasta obtener una pasta. El orden en el que se van agregando los ingredientes es del más seco al mas húmedo.
Para el pesto de cilantro, coloque el cilantro junto con el jugo y la ralladura de limón, y el ajo en un recipiente. Vierta el aceite poco a poco y procese. Sazone.
Para la sopa de calabaza, en un wok caliente un poco de aceite y cocine la cebolla por unos minutos.
Añada la pasta de curry y el jengibre rallado. Agregue a continuación los cubos de calabaza y el fondo.
Lleve a ebullición. Luego baje el fuego y cocine por unos 15 minutos más.
Procese con un mixer. Incorpore la leche de coco, rectifique la sazón.
Sirva en un recipiente. Rocíe encima con un poco de pesto. Decore con la juliana finísima de cebolla, unas hojitas de cilantro y los chiles cortados en diagonal.
(Para 2)

Brochette de camarones y pescado con ensalada griega

INGREDIENTES

300 g de filetes de pescado
300 g de camarones
15 lemongrass de 15 cm de largo

para la marinada de mariscos

1 cda de ralladura de 2 limones
2 cda de pimienta molida
2 cda de sal
4 chiles picados finamente
2 cdas de azúcar morena
10 chiles rojos
6 dientes de ajo
15 echalotes
10 cm de jengibre
4 cdas de cúrcuma
1 tomate sin piel ni semillas
4 cdas de aceite para freír
2 ramas de lemongrass

PROCEDIMIENTO

Aplaste los ingredientes en un mortero y colóquelos en un recipiente, del más seco al más húmedo.

para la ensalada griega

1 k de tomates
2 pepinos
2 ajíes verdes
1 cebolla
150 g de queso feta
125 g de aceitunas negras

para la vinagreta

3 a 5 ramitas de menta y orégano
7 a 10 ramitas de perejil
45 cc de vinagre
125 cc de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Corte todas las verduras y aderece con la vinagreta de menta y orégano.

ARMADO

Coloque el pescado y los camarones marinados a lo largo de los bastones de lemongrass, dejando apenas 2 a 3 cm libres en un extremo. Cocine sobre una placa aceitada hasta que tomen color dorado. Sirva en el centro de un plato un poco de ensalada griega y coloque encima 2 brochettes.

CONSEJOS

Para dar un mejor sabor, se pueden cocinar las brochettes a las brasas sobre las cuales se podrán colocar cáscaras de coco fresco para ahumar y dar sabor a la preparación.

(Para 2)

Risotto de coco con mariscos

INGREDIENTES

40 g de manteca
1 cda de aceite de oliva
1 cebolla picada finamente
2 dientes de ajo picados
2 cdas de curry en polvo
350 g de arroz arbóreo, carnaroli o vialone nano
2 l de fondo de ave o verdura
250 g de mariscos a elección
150 ml de leche de coco
150 ml de leche de coco extra (para la terminación)
2 cdas de cilantro
1 pizca de pimienta de Cayena

PROCEDIMIENTO

En una cacerola, caliente la mitad de la manteca con el aceite. Incorpore la cebolla picada finamente, una vez que quede transparente incorpore el curry en polvo, el arroz y los dientes de ajo picados. Agregue el fondo mezclado con la leche de coco lentamente con un cucharón a medida que es absorbido por el arroz. Revuelva continuamente, cocine por unos 20 minutos. Al final de la cocción termine revolviendo con la manteca restante y la leche de coco.

Saltee rápidamente los mariscos con un poco de manteca, cilantro picado y pimienta de Cayena. Sirva encima del risotto.

(Para 2)

Un secreto fundamental: el arroz empleado debe ser de las variedades arbóreo, carnaroli o vialone. Así, la cremosidad del risotto estará garantizada.

Pavo con salsa de especias,
por Mariana Sebess.

Pavo con salsa de especias

INGREDIENTES
1 pavo
• Sal y pimienta c/n

PROCEDIMIENTO
Cocine el pavo entero en el horno con un poco de sal y pimienta.

para la salsa de especias
200 g de azúcar
2 clavos de olor
2 anises estrellados
1 canela en rama
5 cardamomos
• Jugo de 4 naranjas
• Jugo de 2 limones

PROCEDIMIENTO
Realice un caramelo en una sartén con el azúcar. Incorpore el jugo de naranja y limón junto con las especias. Deje que la salsa se cocine a fuego bajo hasta obtener una consistencia de jarabe. Retire el pavo del horno, corte las presas en láminas y coloque dentro de la sartén junto con la salsa.

¿No consiguió pavo? No importa. La salsa de especias le va muy bien al carré o a la bondiola de cerdo, al mero o, más simple todavía, al pollo.

para el arroz con azafrán
300 g de arroz basmati
100 g de cebolla picada
20 cc de aceite
50 g de pistachos
100 g de almendras caramelizadas
1 cda de azafrán en hebras
50 g de pasas de uva
600 g de agua
• Sal c/n

PROCEDIMIENTO
Dore la cebolla picada en una cacerola. Incorpore el arroz. Revuelva bien. Vierta el agua hirviendo con sal. Tueste las hebras de azafrán en una sartén aparte y añádalas al arroz. Agregue las pasas de uva. Tape y deje que el arroz se cocine, sin mover por unos 15 ó 20 minutos a fuego medio. Por último, agregue los pistachos tostados y picados y las almendras caramelizadas.

para las peras salteadas con miel
2 peras cortadas en pequeños cubos (corte Macedonia)
4 cdas de miel

PROCEDIMIENTO
Corte las peras en cubos. Coloque la miel en una sartén y deje que se caramelice. Agregue los cubos de peras y saltéelos rápidamente.

para la espinaca
200 g de espinaca
1 diente de ajo
20 cc de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO
Saltee rápidamente las hojas de espinaca con un poco de aceite de oliva y el diente de ajo picado finamente.
(Para 4)

Copa tropical

INGREDIENTES
1 naranja
200 g de mango
200 g de frutillas
2 cdas de azúcar
50 cc de licor de coco
100 g de chocolate blanco rallado
• Menta c/n

PROCEDIMIENTO
Macere las frutas con un poco de azúcar y un chorrito de licor de coco.

para la crema de queso
400 g de queso crema
4 claras
120 g de azúcar

PROCEDIMIENTO
Realice un merengue francés y únalo en dos veces al queso crema.

para el almíbar
100 cc de licor de coco
400 cc de almíbar

PROCEDIMIENTO
Realice un almíbar con el mismo peso de azúcar y agua. Una vez frío incorpore el licor de coco.

para el bizcochuelo de coco y chocolate
4 huevos
120 g de azúcar
80 g de harina
40 g de cacao
50 g de coco rallado

PROCEDIMIENTO
Bata los huevos con el azúcar a punto letra. Incorpore la harina y el cacao tamizados junto con el coco rallado en tres veces.
Vierta dentro de una asadera enmantecada y enharinada. Lleve al horno a 180° C por 30 minutos aproximadamente.
Desmolde en caliente. Deje enfriar y corte en cuadrados pequeños.

ARMADO
Disponga un poco de la crema de queso en la base de una copa. Encima coloque algunas frutas maceradas. Humedezca los trozos de bizcochuelo con bastante almíbar y colóquelos dentro de la copa. Repita la operación hasta llenar 3/4 de la copa, terminando con un poco de la crema de queso. Decore con chocolate blanco rallado y unas hojitas de menta.
(Para 4)

Triángulos de almendras con helado de vino

INGREDIENTES

pasta de almendras

250 g de polvo de almendras
100 g de azúcar
1 cda de canela
1 cda de agua de azahar
50 g de dátiles
10 hojas de masa filo
30 g de semillas de sésamo
200 g de miel
• Aceite para freír c/n

PROCEDIMIENTO

Procese todos los ingredientes hasta obtener una pasta fina y únala con los dátiles picados finamente.

para el helado de vino con especias

1 l de vino tinto
1 canela en rama
1 piel de limón
1 piel de naranja
• Clavo de olor c/n
• Nuez moscada c/n
• Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque el vino en una cacerolita y caliente sin que hierva. Incorpore el azúcar, la canela, la piel del limón y de la naranja. Luego, retire la piel de los cítricos y la rama de canela. Enfríe y coloque en la máquina heladora.

para la salsa de frutos rojos

100 g de frutos rojos a elección
100 g de azúcar
100 g de agua
20 cc de vodka

PROCEDIMIENTO

Coloque en una cacerola los frutos rojos junto con el agua y el azúcar. Hierva por unos 5 minutos o hasta que la salsa tenga consistencia de jarabe. Deje enfriar y agregue el vodka.

ARMADO DE LOS TRIÁNGULOS DE MASA FILO

Estire un rectángulo de 20 cm x 5 cm de masa filo pincelado con un poco de manteca derretida (si la masa fuera demasiado fina, utilice dos pliegues de masa). Coloque el relleno de pasta de almendras en un extremo y doble hacia adelante formando un triángulo. Fría en aceite. Seque sobre un papel absorbente. Pase los triángulos de pasta de almendras por miel caliente y luego las dos puntas del triángulo por semillas de sésamo tostado.

PRESENTACIÓN

Sirva dos o tres triángulos de masa filo con el helado de vino con especias.
(Para 2)

vino infaltable compañero

Bienvenidos al índice de maridajes. La mejor guía para combinar el vino preciso con el plato justo.

Sopa de calabaza estilo tailandés con pesto de cilantro
Navarro Correas Colección Privada® Malbec Rosado

Notas a frutos rojos, como frutilla y frambuesa. Delicado, suave, perfumado y fresco. La fruta del vino resalta el dulzor característico de la calabaza y los sabores frescos acompañan las notas especiadas.

Brochette de camarones y pescado con ensalada griega
Navarro Correas Colección Privada® Sauvignon Blanc

Fresco y frutado, sabor pomelo, hierbas y maracuyá. Con cierta untuosidad y larga persistencia. Las notas frescas del vino resaltarán los sabores de los cítricos y de los vegetales. Los camarones acompañarán muy bien las notas de maracuyá.

Risotto de coco con mariscos
Navarro Correas Colección Privada® Chardonnay

Frutado, con notas a manzana, banana, ananá, manteca y vainilla. Los sabores a fruta llenan la boca, es untuoso y fresco. Las notas a manteca y vainilla acompañan la untuosidad del risotto. La fruta del vino resalta la frescura de las hierbas.

Pavo con salsa de especias
Navarro Correas Alegoría® Malbec 2006

Frutado y floral. En nariz atacan los aromas a ciruelas, guindas, violetas, notas suaves a madera y regaliz. De sabor intenso a frutas rojas y muy especiado, resaltará el sabor de las especias del plato. Vino de gran cuerpo, taninos firmes y redondos, y de larga persistencia.

Copa tropical de frutas & Triángulos de almendras con helado de vino
Navarro Correas Alegoría® Tardío 2006

Color dorado con aromas a tilo, miel, higos y frutas cítricas. De importante untuosidad en boca y equilibrada acidez, aporta frescura y resalta las frutas frescas, los fritos secos y las especias del postre.

elgourmet.com

Los secretos
del mundo gourmet

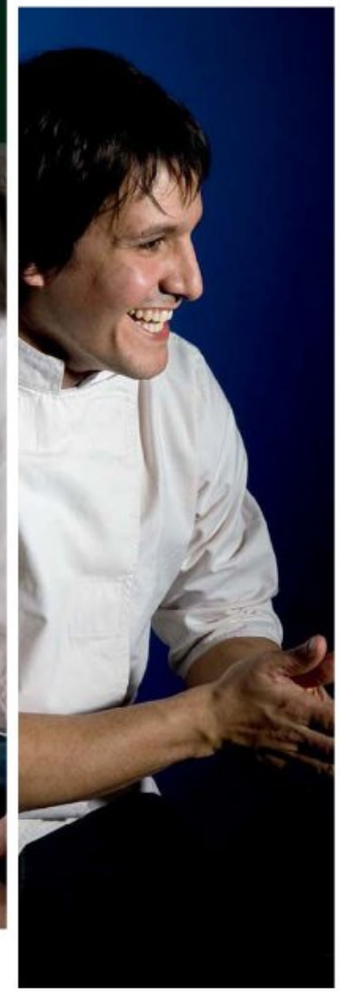
La revista dedicada a los amantes del buen vivir.

SUSCRIPCIÓN

Suscríbase a la revista **El Gourmet.com** con un **10% de descuento**
Recíbala cómodamente en su casa por sólo **$10.90 mensuales**
y descubra el arte de cocinar.

Suscríbase llamando al **(5411) 5520-0031** de lunes a viernes de 9 a 19 hs.
ó vía mail a **suscripciones@revista-elgourmet.com**

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO — PRODUCCIÓN DE RODRIGO GONZÁLEZ GARILLO



dulce generación

DELICIAS POR ALEXIS CATALDI, SOLEDAD NARDELLI Y MATÍAS PANIZZA, LOS FLAMANTES NUEVOS CHEFS DE *ELGOURMET.COM*

Texturas de chocolate blanco

POR SOLEDAD NARDELLI

Para las roquitas

INGREDIENTES

100 g chocolate blanco
1 lima
50 g de granola

PROCEDIMIENTO

Pique el chocolate de manera uniforme, coloque en un recipiente y funda a baño María. Retire del fuego, incorpore la granola y la ralladura de lima. Mezcle bien. Con la ayuda de una cuchara de té, coloque las roquitas sobre una placa con papel manteca y lleve a frío hasta que queden duras y firmes. Reserve.

Para el macarrón de vainilla

INGREDIENTES

30 g de clara
50 g de azúcar
50 g de azúcar pulverizado
30 g de almendras peladas y tostadas
15 g de clara extra (media clara)
• Chaucha de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque la clara y el azúcar en un recipiente. Temple sobre el fuego con un batidor de mano hasta que se disuelva el azúcar. Lleve la mezcla a una batidora, incorpore las semillas de la chaucha de vainilla y bata hasta obtener un merengue. Procese el azúcar pulverizado y las almendras hasta obtener un polvo fino. Incorpore, con movimientos envolventes, el polvo al merengue. Por último, añada la clara extra líquida a la mezcla. Coloque la mezcla en una manga pastelera con pico liso y sobre una placa con silpat forme los macarrones. Efectúe golpes con la placa sobre la mesada para que se asienten. Cocine en horno a 165° C por 5 minutos. Reserve.

Para la ganache de chocolate blanco

INGREDIENTES

100 g de chocolate blanco
35 cc de crema de leche

PROCEDIMIENTO

En una cacerolita, lleve la crema al fuego hasta que rompa hervor. Retire del fuego e incorpore el chocolate finamente picado. Mezcle bien y deje enfriar, colocando film de contacto. Reserve.

Para el vasito de chocolate

INGREDIENTES

200 g de chocolate blanco

PROCEDIMIENTO

Funda el chocolate previamente picado a baño María y extienda con espátula sobre rectángulos de acetato de 2 x 4 cm. Deje enfriar y repita la operación. Enrolle los acetatos dando forma de tubitos y pegue los extremos con cinta. Una vez fríos, rellene los vasitos para realizar el fondo de éstos. Deje enfriar y reserve.

Para la crema de vainilla y vodka

INGREDIENTES

50 cc de crema
25 cc de leche
25 cc de azúcar
1 yema
• Vodka c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle en un recipiente la yema y el azúcar con un batidor para integrar bien los ingredientes. En una cacerolita, lleve a hervor la crema y la leche. Vierta los líquidos sobre la mezcla de azúcar y yema, y lleve toda la preparación a fuego suave. Revuelva con cuchara de madera hasta que alcance los 85° C o nape la cuchara. Por último, añada el vodka. Reserve.

Para el biscuit de vainilla y chocolate

INGREDIENTES

1 yema
1 clara
20 g de azúcar
25 cc de crema
25 g de harina 0000 tamizada
10 g de azúcar
25 g de chocolate blanco fundido
• Esencia de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

En un recipiente, bata la yema, el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una mezcla cremosa y espumosa, con la ayuda de una batidora eléctrica. Incorpore a la preparación la crema y luego la harina lentamente con espátula de goma. Bata la clara y el azúcar hasta que la mezcla resulte espumosa y firme. Añada a la preparación anterior y por último incorpore el chocolate previamente fundido en microondas o a baño María. Vierta la mezcla en moldecitos siliconados, sobre una placa, y cocine en horno a 180° C por 8 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Varios

INGREDIENTES

• Helado de chocolate blanco c/n
• Frambuesas frescas c/n

ARMADO

Coloque a lo largo de un plato rectangular una roquita, una quenelle o bochita de helado, un vasito relleno de crema de vodka, un biscuit, flores comestibles y un macarrón relleno de ganache y frambuesas.

(Para 5)

Torta tentación de chocolate

POR MATÍAS PANIZZA

Para la masa

INGREDIENTES

200 g de manteca
130 g de azúcar pulverizado
1 huevo
50 g de harina de almendras
320 g de harina 0000
• Esencia de vainilla a gusto
• Sal a gusto

PROCEDIMIENTO

Bata la manteca con el azúcar y la sal. Perfume con la esencia de vainilla y agregue el huevo y las almendras. Incorpore un puñado de harina y luego el resto. Forme una masa sin trabajarla demasiado. Enfríe. Estire 4 mm. Forre una tarteras de 8 cm. Cocine a blanco por aproximadamente 12 minutos a 180° C.

Para el relleno

INGREDIENTES

400 cm³ de crema de leche
50 g de manteca
50 g de azúcar
150 cm³ de leche
400 g de chocolate semiamargo
1 huevo
1 yema de huevo

PROCEDIMIENTO

Caliente con la manteca y el azúcar a primer hervor. Agregue la leche a temperatura ambiente y vuelque ésta sobre el chocolate para formar una ganache. Agregue la yema y el huevo. Pase por un colador chino para retirar las impurezas. Vuelque sobre la masa de tarta precocida. Hornee a 140° C por 15 minutos o hasta que los bordes comiencen a cuajar y formen pequeñas burbujas. Apague el horno y deje en el interior por 20 minutos más. Conserve en la heladera.

Para el baño de chocolate

INGREDIENTES

6 g de gelatina sin sabor
180 g de azúcar
120 g de crema de leche
60 g de cacao amargo
150 cm³ de agua
30 cm³ de agua para hidratar la gelatina

PROCEDIMIENTO

Coloque en una cacerolita la crema de leche, el agua, el azúcar y el cacao. Cocine hasta llegar a 103° C. Retire del fuego y pase a un recipiente. Hidrate la gelatina con el agua e integre a la preparación caliente. Homogeinice. Pase por un colador chino. Bañe las tarteletas con la preparación.
(Para 4)

Dúo de chocolate y maracuyá

POR ALEXIS CATALDI

Para el pionono de cacao

INGREDIENTES

5 huevos
50 g de azúcar
1 cda de miel
50 g de harina 0000
15 g de cacao

PROCEDIMIENTO

Bata a punto letra los huevos junto con el azúcar y la miel. Luego, incorpore en forma envolvente la harina y el cacao previamente tamizados. Estire en una placa con papel manteca enmantecado y lleve a horno 200° C por 7 minutos. Retire y arrolle.

Para la mousse de chocolate

INGREDIENTES

6 yemas
75 g de azúcar
250 g de chocolate amargo
350 g de crema

PROCEDIMIENTO

Bata a baño María las yemas y el azúcar hasta alcanzar consistencia semiespesa. Incorpore el chocolate previamente picado y mezcle hasta que esté bien disuelto. Fuera del baño María incorpore la crema semibatida en 2 partes. Reserve.

Para la mousse de maracuyá

INGREDIENTES

125 g de pulpa de maracuyá sin semillas
100 cc de crema
100 g de claras
80 g de azúcar
5 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

En una cacerola, coloque el azúcar y cubra con apenas un poco de agua. Lleve al fuego y cocine hasta alcanzar los 121° C o punto "burbuja encadenada". Vuelque sobre las claras previamente montadas y siga batiendo hasta enfriar. Hidrate la gelatina en la pulpa de maracuyá y entibie. Incorpore la pulpa de maracuyá a la crema semimontada y por último el merengue italiano ya frío.

ARMADO DEL DÚO

En un molde rectangular, coloque una base de pionono. Humedezca con almíbar. Coloque la mousse de chocolate, deje tomar y sobre ésta coloque la mousse de maracuyá. Lleve al frío durante 4 horas.

Para la salsa de mandarinas confitadas

INGREDIENTES

5 mandarinas
1 k de azúcar
1.250 l de agua

PROCEDIMIENTO

Realice incisiones en los gajos de las mandarinas a lo largo. Quite las semillas y la piel. Blanquéelas 3 veces, siempre partiendo de agua fría. Una vez blanqueadas, colóquelas en una cacerola con el azúcar y 1,250 l de agua. Cubra con papel manteca y lleve a hervor lento durante 2 horas y media. Una vez bien cocidas, retire el almíbar. Procese, cuele e incorpore jugo de mandarina fresca hasta lograr consistencia de salsa.

Para el helado de chocolate amargo

INGREDIENTES

400 g de chocolate amargo
1/2 litro de leche
225 g de crema
5 yemas
120 g de azúcar
5 g de estabilizante

PROCEDIMIENTO

En una cacerola, lleve a hervor la leche y la crema. Mientras tanto, bata a blanco el azúcar y el estabilizante. Vuelque sobre las yemas la leche y la crema ya hervidas. Vuelva a la cacerola, lleve al fuego y cocine hasta alcanzar los 82° C. Una vez alcanzado este punto, vuelque en un recipiente y agregue el chocolate amargo picado. Disuelva bien. Deje madurar en la heladera durante una noche entera. Lleve a la máquina heladora.

(Para 4)

volver a las fuentes

Los quesos artesanales franceses se producen con leche sin pasteurizar, pero las normas de higiene son muy estrictas.

Bruno Gillot y Olivier Hanocq retornan a Francia para conocer de primera mano la producción de quesos y otros alimentos regionales.

por Alejandro Gorenstein
fotos de Bruno Gillot, Olivier Hanocq y Sila Bordoy

Después de catorce años deleitando con sus comidas en la Argentina, estos dos cocineros franceses viajaron a su país natal con el objetivo de desandar la historia de 400 variedades de quesos que gozan de fama mundial.

En el largo recorrido, además, vivenciaron la preparación de otros productos regionales y no faltó la nostalgia y el orgullo por volver a casa con las cámaras detrás. Sin embargo, no ocultan la gratitud que sienten por el público argentino.

¿Qué veremos en *Francia y sus quesos*?

OH: Elaboración de quesos y algo de gastronomía francesa en general. Nosotros recorrimos provincias y cada una de ellas tiene su especialidad. Por ejemplo, estuvimos en Normandía y vimos la elaboración de sidra y licores de manzana. Habrá muchas charlas, imágenes y todos los programas serán muy diferentes unos de otros.

BG: Vamos a visitar las regiones de Francia porque cada una tiene su queso particular. También vamos a ver especialidades locales de cada uno de esos sitios como una fábrica de cuchillos o jamón ahumado en la región centro, entre otras cosas. También se podrán observar los hermosos paisajes que hemos recorrido.

En París pueden degustarse todas las variedades de quesos. ¿Cuál será la recorrida que iniciarán en Francia?

OH: Comenzamos una vuelta siguiendo la ruta de los quesos: París, Normandía, Bretaña. Fuimos al centro, donde trazamos una columna vertebral yendo hacia el Sur. También estuvimos en los Alpes. En la capital tuvimos nuestro punto de inicio y el final del recorrido.

¿Qué características tienen los quesos franceses?

BG: Somos el único país que hace los quesos con leche cruda, y son, en general, artesanales.

OH: Todos los quesos que relevamos tienen Denominación de Origen y responden a un tipo de fabricación bien determinado, controlado: se trata de quesos antiguos que son parte de la cultura francesa. Todos a base de leche sin pasteurizar, pero producidos con normas de higiene muy estrictas. Son bastantes variados: están los conocidos como el Camembert o el Roquefort (los que más se exportan), el de cabra, el de oveja, el de vaca, entre los más famosos. Pueden ser quesos de pasta prensada, cocida, de costra florecida. Hay más de 400 quesos en el país y muchos ni siquiera son registrados, como los quesos caseros. Hay muchos que no se pueden exportar porque es reducida su producción.

¿Qué es lo que permite que Francia sea el primer productor de quesos de Europa?

OH: Es parte de la cultura de nuestro país. Siempre fue así. Ocurre con la gastronomía francesa, en general. Está todo mucho más desarrollado. Nosotros fuimos a hacer el especial de quesos, pero también podríamos hacer otro de fiambres.

¿Cómo es el proceso de elaboración?

OH: Se parte de la leche sin pasteurizar, que es lo que hace la gran diferencia con relación a otros países. En la Argentina, la leche se pasteuriza y no está bien porque eso mata a los gérmenes y le quita las defensas. Hay un calentamiento de la leche (de 25 a 40 grados, dependiendo de su tipo). Después, se le agrega un cuajo que proviene de los intestinos de los terneros, y se espera entre 30 minutos y una hora para que se solidifique la leche. Luego, se corta y se puede remover o no (depende del tipo de queso) para llegar a granitos pequeños, aunque algunos se escurren previamente en recipientes. Más adelante, se lo coloca en moldes con agujeritos para que se siga escurriendo, es decir, que queda en el molde la parte sólida para que el agua vaya saliendo poco a poco. Después de esto, hay que esperar entre 12 y 24 horas, se desmolda para dar lugar al proceso de salado. Por último, se realiza el afinado (la forma de la costra, la formación de colores, etc.) del queso para llevarlo a un estado óptimo de consumo. La afinación la realizan los especialistas, aunque a veces lo hace el quesero.

¿Qué significa para ustedes volver a Francia?

BG: Nos da orgullo poder volver a nuestro país y visitar estas regiones, muchas de las cuales no las conocíamos. Es muy gratificante poder descubrir toda esa magia junto a nuestro público.

OH: Significa mucho porque volvimos a descubrir una cultura gastronómica inmensa. También es un gusto grande volver teniendo las cámaras detrás de ti. Es un orgullo poder decirle a mi familia: "Yo me fui de acá sin nada y ahora vuelvo con las cámaras a Francia".

¿Como se sienten en la Argentina después de catorce años?

BG: Muy agradecidos por la aceptación del público, que se da cuenta que hacemos un producto noble para brindar placer, dándoles a conocer nuestros patrimonios, pero también nos interesa conocer el patrimonio muy rico que tienen los argentinos y hay mucho para lograr todavía.

OH: La relación con la gente es muy buena, estamos bien adaptados al país y los dos nos casamos con mujeres argentinas. Tenemos buena onda con nuestros clientes, estamos muy agradecidos.

Francia y sus quesos
Martes a las 20.30 y viernes a las 23.

agosto en pantalla

Pasta rellena por Donato, chocolatería americana de vanguardia, la riquísima culinaria de Oriente y el viaje a Francia de Bruno y Olivier, y todo por el mismo canal, que no es poco.

ESTRENOS

Francia y sus quesos

Estreno: martes a las 20.30
Repetición: viernes a las 23.00
Conducen: Bruno Gillot y Olivier Hanocq
Bruno y Olivier viajan a su país natal para recorrer las rutas de los quesos más famosos del mundo. Los franceses están orgullosos de producir más quesos que días tiene el año. Más de cuarenta quesos tienen Denominación de Origen. Sólo en París pueden degustarse todas las variedades, por eso es la ciudad elegida como punto de partida. Bruno y Olivier nos llevan por este delicioso recorrido a través de los sabores más emblemáticos de Francia.

Y COMO SIEMPRE, PROPUESTAS INTERNACIONALES

Villa della pasta

Estreno: martes y jueves a las 22.30 - Conduce: Donato De Santis
Como buen italiano, Donato nos deleita con su especialidad: las pastas. Sus secretos y los tips para la preparación de cada una serán las características más importantes de este nuevo programa desarrollado en un ambiente distendido, al aire libre y en contacto con la naturaleza, bien al estilo Donato, que también dará a conocer aquellos accesorios necesarios para la elaboración de pastas artesanales.

Wok III

Estreno: martes a las 23.30 y miércoles a las 20.30
Conduce: Iwao Komiyama
Iwao Komiyama presenta todas las alternativas para el uso del wok, compartiendo las claves de cada elaboración. Las mejores recetas de la cocina del sudeste asiático de la mano de un maestro de las artes culinarias orientales.

Xocolatl

Estreno: viernes a las 20.30
Repetición: miércoles a las 23.30
Conduce: José Ramón Castillo
El chocolatero mexicano José Ramón Castillo se suma a *elgourmet.com* para enseñar sus proezas con el chocolate con propuestas de vanguardia. Todas las formas de hacer bombonería desde macizos, de corte, de vaciado, rellenos, trufas. Cada capítulo introduce técnicas nuevas y diferentes preparaciones.

Ohno. Segunda temporada

Estreno: jueves a las 23.00
Repetición: lunes a las 20.30
Conduce: Takehiro Ohno
El chef japonés Takehiro Ohno presenta recetas de la cocina japonesa tradicional. Platos simples con productos accesibles para que todos puedan hacerlos en sus casas. El chef acompaña sus preparaciones con historias memorables de su país.

programación *elgourmet.com*

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Venezuela Mia	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
0.30	Ohno II	Francia y sus quesos	Wok III	Típicamente Trocca	Xocolatl	Francia y sus quesos	Máximo clásico
1.00	Huente-Co	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Huente-Co	Con Sabor a Perú
1.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Villa della pasta	Villa della pasta	Nueva Generación	Notas de Cata	Club Buen Beber
2.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mia	Ohno II	Francia y sus quesos	Ohno II	Venezuela Mia
2.30	Con Sabor a Perú	Wok III	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Villa della pasta	Nueva Generación
3.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Típicamente Trocca	Wok III
3.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica
4.00	Venezuela Mia	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
4.30	Ohno II	Francia y sus quesos	Wok III	Típicamente Trocca	Xocolatl	ABC Utensilios	Xocolatl
5.00	Huente-Co	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
5.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Villa della pasta	Villa della pasta	Nueva Generación	Francia y sus quesos	Máximo clásico
6.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mia	Ohno II	Francia y sus quesos	Huente-Co	Con Sabor a Perú
6.30	Con Sabor a Perú	Wok III	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Notas de Cata	Club Buen Beber
7.00			Infomerciales				
7.30							
8.00	Venezuela Mia	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Ohno II	Venezuela Mia
8.30	Ohno II	Francia y sus quesos	Wok III	Típicamente Trocca	Xocolatl	Villa della pasta	Nueva Generación
9.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
9.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	ABC Utensilios	Xocolatl
10.00	Huente-Co	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
10.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Villa della pasta	Villa della pasta	Nueva Generación	Francia y sus quesos	Máximo clásico
11.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mia	Ohno II	Francia y sus quesos	Huente-Co	Con Sabor a Perú
11.30	Con Sabor a Perú	Wok III	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Notas de Cata	Club Buen Beber
12.00	Venezuela Mia	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Ohno II	Venezuela Mia
12.30	Ohno II	Francia y sus quesos	Wok III	Típicamente Trocca	Xocolatl	Villa della pasta	Nueva Generación
13.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Típicamente Trocca	Wok III
13.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica
14.00	Huente-Co	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
14.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Villa della pasta	Villa della pasta	Nueva Generación	ABC Utensilios	Xocolatl
15.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mia	Ohno II	Francia y sus quesos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
15.30	Con Sabor a Perú	Wok III	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Francia y sus quesos	Máximo clásico
16.00	Venezuela Mia	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Huente-Co	Con Sabor a Perú
16.30	Ohno II	Francia y sus quesos	Wok III	Típicamente Trocca	Xocolatl	Notas de Cata	Club Buen Beber
17.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Ohno II	Venezuela Mia
17.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Villa della pasta	Nueva Generación
18.00	Huente-Co	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Típicamente Trocca	Wok III
18.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Villa della pasta	Villa della pasta	Nueva Generación	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica
19.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mia	Ohno II	Francia y sus quesos	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo
19.30	Con Sabor a Perú	Wok III	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Xocolatl
20.00	Venezuela Mia	Recetas y secretos	Nueva Generación	Huente-Co	Máximo clásico	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
20.30	Ohno II	Francia y sus quesos	Wok III	Típicamente Trocca	Xocolatl	Francia y sus quesos	Máximo clásico
21.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Huente-Co	Con Sabor a Perú
21.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Notas de Cata	Club Buen Beber
22.00	Huente-Co	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Ohno II	Venezuela Mia
22.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Villa della pasta	Villa della pasta	Nueva Generación	Villa della pasta	Nueva Generación
23.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mia	Ohno II	Francia y sus quesos	Típicamente Trocca	Wok III
23.30	Con Sabor a Perú	Wok III	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Recetas de Familia	Terruños de Latinoamérica

ponele **chimi®**

ILUSTRACIÓN DE MAJO CEREZO

Se entiende por Chimichurri o Adobo Criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico (vino) o cítrico (limón); sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas. *Art. 1287 del Código Alimentario Argentino.*

hot chimichurri

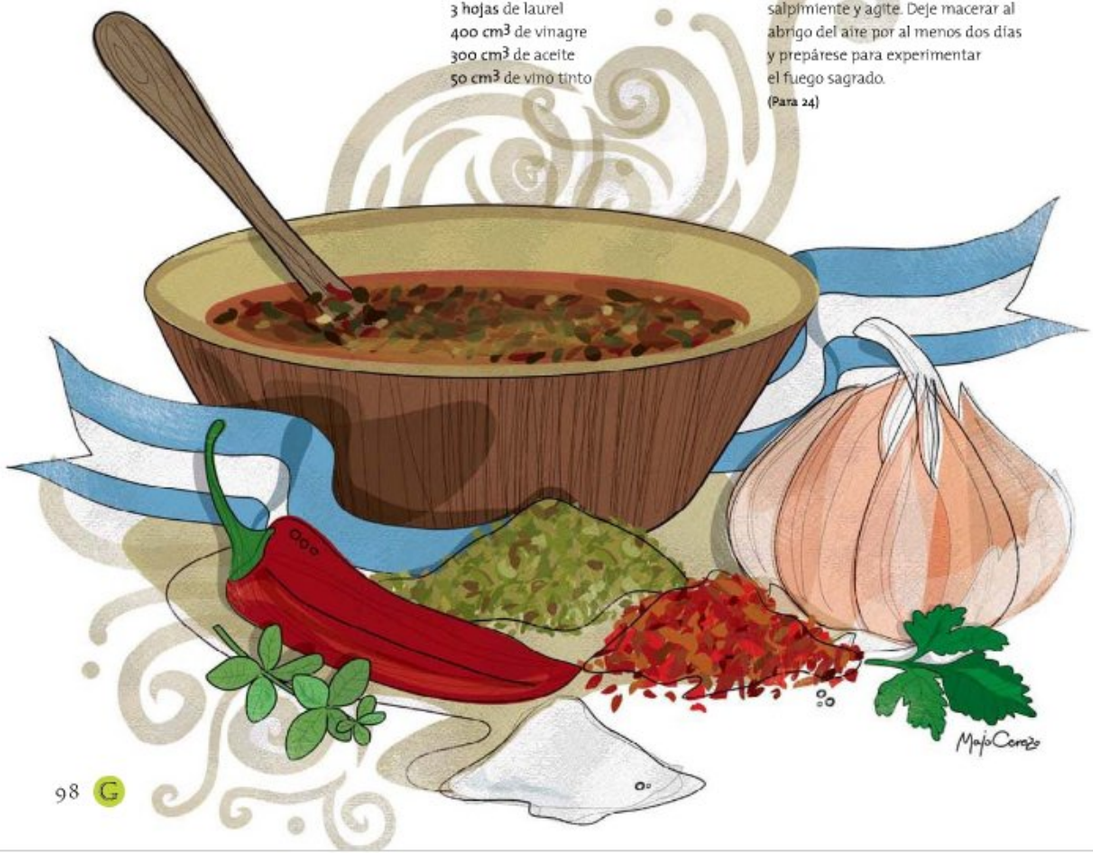
INGREDIENTES

4 putapario
100 g de ají molido
50 g de orégano
1 cda de pimentón
1 cabeza de ajo
24 hojas de perejil
3 hojas de laurel
400 cm³ de vinagre
300 cm³ de aceite
50 cm³ de vino tinto

PROCEDIMIENTO

En una botella o frasco, introduzca los putapario secos y picados, el ají molido, el orégano, el perejil picado, las hojas de laurel enteras y los dientes de ajo picados o machacados. Agregue el vinagre, el vino y el aceite, salpimiente y agite. Deje macerar al abrigo del aire por al menos dos días y prepárese para experimentar el fuego sagrado.

(Para 24)



Miradas
AGOSTO 2009
Cine
Bastardos sin gloria
Tarantino contra los nazis
Entrevista
Audrey Tautou
RICARDO DARÍN
AGOSTO 2009
GUÍA DE PROGRAMACIÓN ESTRENOS DEL MES
CINE BASTARDOS SIN GLORIA
ZOOM REMAKES
ENTREVISTA AUDREY TAUTOU
REVISTA MIRADAS EL ESPECTÁCULO TIENE SU LUGAR
NOTA DE TAPA/ RICARDO DARÍN: Estrenando nueva película, uno de los actores más queridos habla de la consagración, la familia y la búsqueda profesional. Un eterno seductor. ENTREVISTA/ AUDREY TAUTOU: La famosa actriz encarna uno de sus papeles más importantes: Coco Chanel. Una entrevista con pura elegancia francesa. ZOOM/ REMAKES: Un repaso de las nuevas versiones de series que marcaron una época. 90210, Melrose Place, Invasión Extraterrestre y muchos más. Las claves de estos esperados regresos. CINE/ BASTARDOS SIN GLORIA: El controvertido Quentin Tarantino vuelve a la carga con artillería pesada. El adelanto del estreno de su nueva película.
ADEMÁS, LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DEL ESPECTÁCULO NACIONAL E INTERNACIONAL, CLUB DE CHICOS, MODA, COCINA Y LA PROGRAMACIÓN MÁS COMPLETA CON UN EXCLUSIVO ÍNDICE DE PELÍCULAS.
¡Suscribite!
PRECIO DE SUSCRIPCIÓN A CLIENTES
$4.90
Multicanal • 0-810-333-1600
CableVisión • 0-810-122-3444
Miradas
Precio válido en la Rca. Argentina para clientes del servicio de televisión por cable que brinda Cablevisión S.A. Precio de lista vigente para no clientes $8.50 final

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo,*
y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas
de Buenos Aires.

Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalmente
como una de las más prestigiosas
escuelas de arte culinario
del mundo.

Elegido por quienes serán los mejores

** Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

Alemania, Octubre 2008
OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES
ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Revista subida a Vagos.es

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
nientos de 42 naciones,
ejores restaurantes del mundo,*
atura en 4 hoteles de 5 estrellas
Buenos Aires.

to Mausi Sebess.
va consolidado internacionalmente
e las más prestigiosas
de arte culinario
el mundo.

Elegido por quienes serán los mejores

** Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

Alemania, Octubre 2008
OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES
ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com